Die

# Schnellküche.

---

## Eine Sammlung
rasch herzustellender schmackhafter, warmer
Speisen und Getränke

für

Restaurateure, Hotels, Gast- und Privathäuser, wie auch
für Jäger, Touristen, Junggesellen

von

**M. Nabel.**

---

Mit Anhang:

**Die Vorratskammer.**

1895

**Regensburg.**
Stahls Verlagsbuchhandlung.

Druck der K. Hofbuchdruckerei Zu Guttenberg (Carl Grüninger) in Stuttgart.

# Einleitung.

Wie die Kochbücher aller Zeiten mit den Vorschriften zu der Herstellung einer guten Fleischbrühe beginnen, so beginne auch ich meine Schnellküche mit der Bereitung von Suppen. Der Wert der ersteren wird mehr denn je anerkannt und läßt uns dankbar den Nutzen und die Vorzüge des Fleischextrakts, welches in der Schnellküche die Bereitung der Fleischbrühe so außerordentlich vereinfacht und erleichtert, immer höher schätzen.

Wir kommen in der Küche nicht mehr in Verlegenheit, wenn schnell für unerwartete Gäste, für einen Kranken eine gute Fleischbrühe erforderlich ist und das Fleisch dazu fehlt. Selbst wenn dieses vorhanden wäre, wie lange dauert es, bis die Bouillon daraus bereitet ist, und wieviel Aufmerksamkeit ist dabei nötig! Während wir in denkbar kürzester Frist mit etwas kochendem Wasser, einigen Gramm Fleischextrakt und ebensoviel Salz eine Tasse vortreffliche Bouillon liefern können. Durch Hinzuthat von Butter, Abrühren mit Eidotter und Rahm, Verkochen mit in Butter gebratenem Mehl oder den Knorrschen Suppeneinlagen, sowie Einlagen von Klößen u. s. w. stellen wir aus dieser einfachen Fleischbrühe fast ebenso schnell auch die mannigfaltigsten Suppen her.

Jede andere zu dünne Fleisch- und die wenig nahrhaften Kräuter- und Gemüsesuppen verwandeln wir durch Fleischextrakt im Umsehen in kräftige Fleischbrühe.

Zu Frikassee-, Ragout- und fast jeder anderen Sauce, die bei der Schnellküche vorkommt, ist das Fleischextrakt unentbehrlich geworden. Der Geschmack der ersteren wird durch die kleinste Zugabe von Extrakt außerordentlich verbessert und der jeder Fleischart eigentümliche Wohlgeschmack nicht etwa beeinträchtigt oder überstimmt, sondern nur gekräftigt.

Aus guten Fleischresten jeder Art, frisch oder gebraten, Geflügellebern u. s. w. lassen sich mit unter Zuhilfenahme des Fleischextrakts bereiteter Kraftsauce noch feine Speisen herstellen, Hachis, Salmi, Ragout 2c. 2c.

Auch die meisten Gemüse werden durch eine kleine Zugabe von Extrakt nahrhafter gemacht und wesentlich verbessert. — Geleespeisen, welche mit Bouillon gekocht werden und deren Zubereitung früher so kostspielig und zeitraubend war, können jetzt schnell und einfach mit Fleischextrakt und Gelatine zubereitet werden. Ebenso der vielgebrauchte „Jüs" oder Fleischsaft.

Man kann wohl mit Recht sagen: Zur Schnellküche gehört das Fleischextrakt; dies verdirbt nichts und verbessert alle Speisen. Wieviel Mühe, frisches Fleisch, Arbeit und Feuerung wird außerdem bei dem Gebrauch desselben erspart.

In Hotels ist ja immer Reserve von Speisen vorhanden, da giebt es gefüllte Speisekammern und zahlreiche Beihilfe, aber in kleinen Restaurationen und Privathäusern ist dies ganz anders, und dort Rat und Hilfe zu schaffen, ist die Aufgabe dieses Werkchens. An der Hand dieser Schnellküche ist es ein Leichtes, schnell ein schmackhaftes Essen zu bereiten. Zur Schnellküche gehört eine Spiritus-, Gas- oder Petroleumflamme (Ofen). Ferner soll man stets bei der Hand haben Liebigs Fleischextrakt, Maggis Suppenwürze und die Knorrschen Präparate.

# Die Jahreszeit für einzelne Speisen.

| Januar | Februar | März | April | Mai | Juni |
|---|---|---|---|---|---|
| **I. Wild.** | | | | | |
| Damwild<br>Gemse<br>Hase<br>Rehbock<br>Rotwild<br>Schwarzwild | Damwild<br>Rehbock<br>Schwarzwild | | Schaflämmer<br>Spanferkel<br>Ziegenlämm. | Rehbock | Rehbock |
| **II. Geflügel.** | | | | | |
| Auerhahn<br>Birkwild<br>Enten<br>Fasanen<br>Haselwild<br>Jung.Hühner<br>Kapaun<br>Poularden<br>Puten<br>Schneehühn.<br>Junge Taub. | Auerhahn<br>Birkhahn<br>Junge Enten<br>Fasanen<br>Junge Gänse<br>Jung.Hühner<br>Kapaun<br>Krammets-vögel<br>Puten<br>Poularden<br>Schneehühn.<br>Junge Taub.<br>Wildente | Auerhahn<br>Birkhahn<br>Junge Enten<br>Fasanhahn<br>Junge Gänse<br>Jung.Hühner<br>Kapaun<br>Poularden<br>Puten<br>Schneehühn.<br>Schnepfen<br>Junge Taub.<br>Wildente | Auerhahn<br>Birkhahn<br>Junge Enten<br>Junge Gänse<br>Jung.Hühner<br>Kapaun<br>Poularden<br>Schnepfen<br>Junge Taub. | Auerhahn<br>Birkhahn<br>Enten<br>Gänse<br>Jung.Hühner<br>Poularden<br>Tauben | Enten<br>Gänse<br>Hühner<br>Poularden<br>Tauben |
| **III. Fische.** | | | | | |
| Aal<br>Barben<br>Blei<br>Dorsch<br>Hecht<br>Karpfen<br>Schlei<br>Seefische<br>Weißling<br>Zander | Aal<br>Barbe<br>Blei<br>Dorsch<br>Hecht<br>Kabeljau<br>Karpfen<br>Kaulbarsch<br>Salm (Lachs)<br>Schellfisch<br>Seefische<br>Stockfisch<br>Zander | Aal<br>Barbe<br>Dorsch<br>Forellen<br>Flunder<br>Kabeljau<br>Karpfen<br>Salm (Lachs)<br>Schellfisch<br>Schlei<br>Stockfisch | Aal<br>Dorsch<br>Forellen<br>Kabeljau<br>Salm (Lachs)<br>Schellfisch<br>Schlei<br>Steinbut<br>Stockfisch | Aal<br>Forellen<br>Neue Heringe<br>Krebse<br>Makräne<br>Neunaugen<br>Salm (Lachs)<br>Seezunge<br>Stachelrochen<br>Steinbut | Aal<br>Aeschen<br>Barsche<br>Forellen<br>Hecht<br>Krebse<br>Rotfisch<br>Salm (Lachs)<br>Seezunge<br>Steinbut |
| **IV. Gemüse.** | | | | | |
| Artischocken<br>Braunkohl<br>Grünkohl<br>Karotten<br>Konserven<br>Meerrettig<br>Rosenkohl<br>Sauerkraut<br>Schwarzwurz.<br>Teltow. Rüb.<br>Winterkohl<br>Wintersalat | Bohnen<br>Braunkohl<br>Brunnenkress.<br>Grünkohl<br>Karotten<br>Konserven<br>Meerrettig<br>Rosenkohl<br>Sauerkraut<br>Schwarzwurz.<br>Spinat<br>Winterkohl<br>Wintersalat | Bohnen<br>Frühsalate<br>Hopfenkeime<br>Meerkohl<br>Morcheln<br>Radieschen<br>Sauerampfer<br>Schwarzwurz.<br>Spinat | Bohnen<br>Blumenkohl<br>Brunnenkresse<br>Frühlings-schwämme<br>Gewürzkräut.<br>Hopfenkeime<br>Junge Karott.<br>Körbel<br>Morcheln<br>Radieschen<br>Salat<br>Spargel<br>Spinat | Blumenkohl<br>Bohnen<br>Champignon<br>Erbsen<br>Gurken<br>Karotten<br>Jg. Kohlrabi<br>Radieschen<br>Salatkräuter<br>Salat<br>Spargel<br>Zuckerschoten | Blumenkohl<br>Kopfsalat<br>Löwenzahn<br>Mairübchen<br>Sauerampfer<br>Schoten<br>Spargel<br>Spinat<br>Wirsingkohl<br>Zuckererbsen |

# Die Jahreszeit für einzelne Speisen.

| Juli | August | Sept. | Oktober | November | Dezember |
|---|---|---|---|---|---|
| **I. Wild.** | | | | | |
| Hirsch | Hirsch | Hasen | Hasen | Hasen | Hasen |
| Hirschkalb | Rehbock | Hirsch | Hirsch | Hirschkuh | Hirschkuh |
| Rehbock | | Rehbock | Rehbock | Reh | Reh |
| | | Schwarzwild | Schwarzwild | Schwarzwild | Schwarzwild |
| **II. Geflügel.** | | | | | |
| Bekassinen | Bekassinen | Auerhahn | Auerhahn | Auerhahn | Auerhahn |
| Enten | Enten | Bekassinen | Bekassinen | Birkhahn | Birkhahn |
| Gänse | Gänse | Birkhahn | Birkhahn | Enten | Enten |
| Jung.Hühner | Jung.Hühner | Enten | Enten | Fasanen | Fasanen |
| Poularden | Poularden | Fasanen | Fasanen | Gänse | Gänse |
| Tauben | Rebhühner | Gänse | Gänse | Haselhühner | Haselhühner |
| Wildenten | Tauben | Hühner | Haselhähner | Hühner | Hühner |
| | Wachteln | Poularden | Alte Hühner | Kapaun | Kapaun |
| | Wildenten | Junge Puten | Kapaun | Poularden | Poularden |
| | | Rebhühner | Krammets-vögel | Puten | Puten |
| | | Schnepfen | Poularden | Rebhühner | Tauben |
| | | Tauben | Puten | Schnepfen | Wildenten |
| | | Wachteln | Rebhühner | Tauben | |
| | | Wildenten | Schnepfen | Wildenten | |
| | | | Tauben | | |
| | | | Wachteln | | |
| | | | Wildenten | | |
| **III. Fische.** | | | | | |
| Aal | Aal | Aal | Aal | Aal | Aal |
| Aeschen | Aeschen | Aeschen | Aeschen | Aeschen | Aeschen |
| Barben | Barben | Austern | Austern | Austern | Austern |
| Barsche | Barsche | Barben | Barben | Barben | Barben |
| Forellen | Forellen | Barsche | Barsche | Barsche | Dorsch |
| Hecht | Hecht | Forellen | Dorsch | Dorsch | Hecht |
| Krebse | Krebse | Hecht | Hecht | Flunder | Karpfen |
| Rotfisch | Rotfisch | Karpfen | Karpfen | Hecht | Lachs |
| Salm (Lachs) | Salm (Lachs) | Krebse | Rotfisch | Karpfen | Rotfisch |
| Seezunge | Steinbut | Rotfisch | Salm (Lachs) | Rotfisch | Schellfisch |
| Steinbut | Zander | Salm (Lachs) | Schellfisch | Schlei | Schlei |
| Zander | | Schlei | Zander | Seefische | Seefisch |
| | | Steinbut | | Zander | Zander |
| | | Zander | | | |
| **IV. Gemüse.** | | | | | |
| Artischocken | Artischocken | Artischocken | Artischocken | Artischocken | Artischocken |
| Blumenkohl | Bohnen | Blumenkohl | Bohnen | Endivien | Braunkohl |
| Jg. Bohnen | Blumenkohl | Bohnen | Rosenkohl | Weißkraut | Grünkohl |
| Butterpilze | Endivien | Kohlrabi | Sellerie | Rapünzel | Rapünzel |
| Champignon | Erbsen Schot. | Mohrrüben | Spinat | Rotkraut | Rosenkohl |
| Endivien | Kohlrabi | Rotkraut | Teltow. Rüb. | Teltow. Rüb. | Schwarzwurz. |
| Kartoffeln, n. | Kopfsalat | Wirsingkohl | | | Teltow. Rüb. |
| Kohlrabi | Mohrrüben | | | | Winterkohl |
| Kopfsalat | Pilze | | | | |
| Mohrrüben | Rotkraut | | | | |
| Steinpilze | Salate | | | | |
| | Wirsingkohl | | | | |

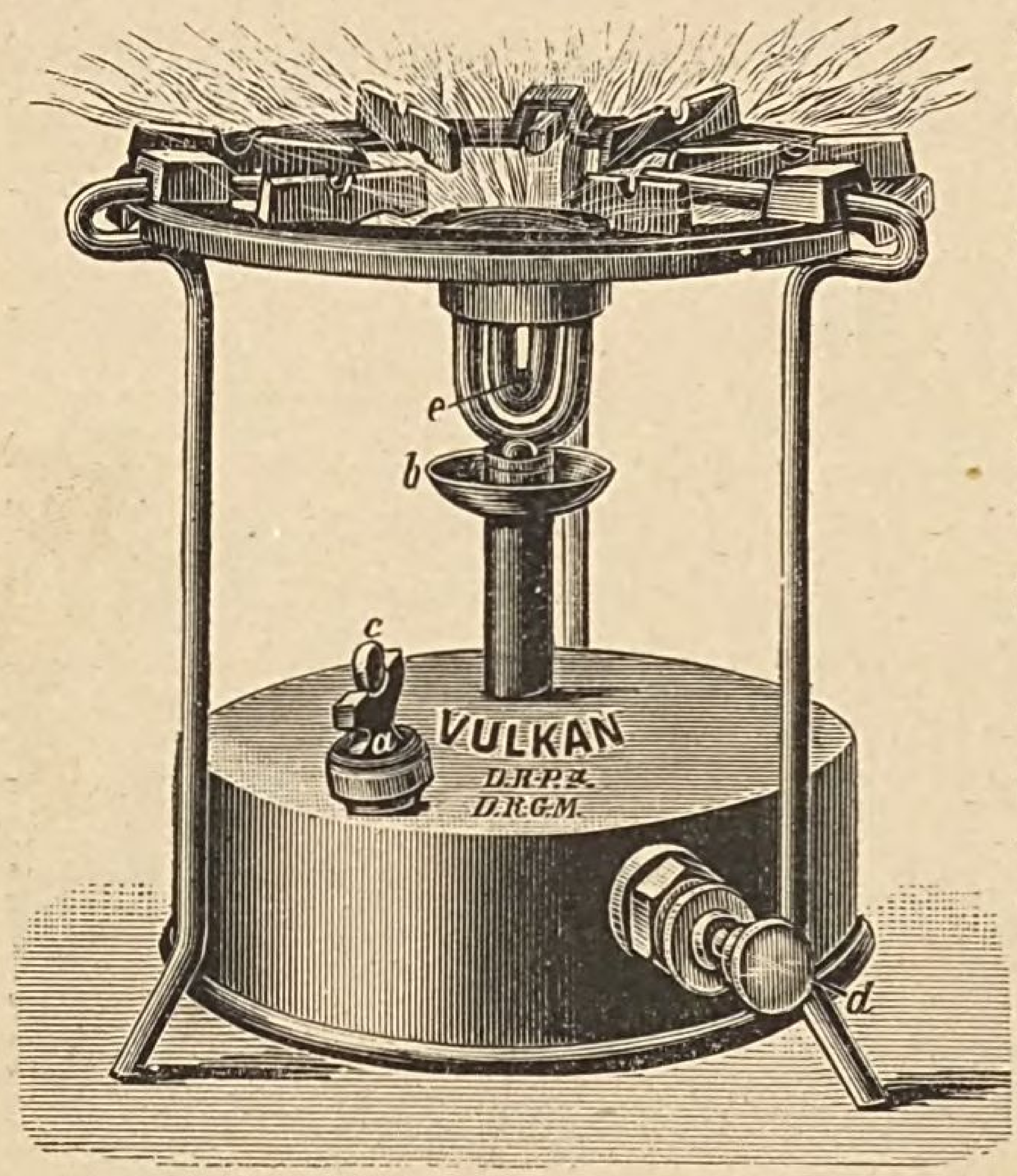
Auf einen vorzüglichen Küchenapparat möchte ich gleich anfangs meiner Schnellküche aufmerksam machen, es ist dies Susanna Müllers Selbstkocher, eine Erfindung, deren Prinzip darin besteht, die auf den Siedegrad gebrachten und kurze Zeit vorgebrachten Speisen durch bestimmten Abschluß der erreichten Hitze ohne weiteres Feuer unter dem Siedegrade gar zu machen.

Diese Kochmethode ermöglicht das Festhalten des natürlichen Aromas der Gerichte, sie schützt die Eiweißstoffe vor Erhärtung, die gemilderte Hitze bringt Zellen und Gewebe in gründliche Lösung und Stärke auf den höchsten Grad der Quellung. Schmackhaftigkeit, leichte Verdaulichkeit, sowie erhöhte Nahrhaftigkeit der Speisen sind das unfehlbare Resultat der Funktionsthätigkeit dieses Apparates.

Derselbe besteht aus zwei ineinander gestellten Blechcylindern mit entsprechend schlechten Wärmeleitern dazwischen. Die Höhe der Cylinder ist so berechnet, daß ein Suppentopf und zwei oder drei kleinere Kochtöpfe übereinander Platz haben. Durch doppelte Bedeckung ist dafür gesorgt, daß fast keine Hitze entweichen kann. Der stündliche Verlust im allgemeinen beträgt 3—4$^{0}$ Reaumur. Die Benutzung des Apparates eignet sich sowohl zum Garmachen nach 1—2—3 Stunden, je nach Art der Gerichte, als auch zur Beihilfe während des Kochens, da in der ersten halben Stunde im Kocher ebensoviel erreicht wird, als auf offenem Kleinfeuer des Herdes. Zum Warmhalten fertiger Speisen leistet der Selbstkocher ganz ausgezeichnete Dienste, da hierbei dieselben absolut keine Veränderung erleiden.

Zum Zwecke der en gros-Fabrikation hat Herr A. Rothenbach, Direktor der Gaswerke Zürichs, den verbesserten Apparat von Susanna Müller in neuester Zeit einer weitergehenden Umänderung unterworfen. Das Problem der Isolierung mittels Luft ist sein Werk, sowie überhaupt die Beschränkung von Filz bis auf einen ganz schmalen, federnden Rand am Hilfsdeckel und den Schlußkreis am Klappdeckel. Somit ist der Apparat samt den Kochgefäßen für Kochzwecke nun aufs beste eingerichtet. — Herr Franz Schultz, Neuthurmstr. 6 in München, hat die Generalvertretung dieses Rothenbachschen Selbstkochers, wo derselbe auch in den verschiedenen Größen für 1—15 Personen eingerichtet zu haben ist. Ich kann diesen Apparat bestens empfehlen.

Ferner hat Herr A. Kretschmann in Berlin, Lindenstraße 37, einen Petroleumgas-Schnell-Koch- und Heizapparat in den Handel gebracht, welcher wohl einzig in seiner Art dasteht. Kein Docht, kein Rauch, kein Ruß, kein Geruch, keine Feuersgefahr, leichte Handhabung und für nur 2 Pf. Petroleum in der Stunde sind Vorzüge dieses Apparates, genannt „Vulkan", welche demselben bald in jedem Haus Eingang verschaffen werden. 1 l Wasser kocht in 3 Minuten; alles, was in der Schnellküche vorkommt, kann auf demselben gekocht werden.




---

## Suppen.

Zu Fleischbrühsuppen rechne ich für die Person 1/6 oder auch nur 1/8 kg Fleisch, mit ein wenig Liebigschem Fleischextrakt, hiervon erhält man 1/2 l gute kräftige Fleischbrühe, nur muß ich bemerken, mit dem Fleischextrakt haushälterisch umzugehen, da sonst die Suppen einen Beigeschmack bekommen, welchen mancher Gast nicht gerne hat, während bei richtiger Beigabe nur der reine Geschmack der Fleischbrühe hervortritt.

### 1. Einfache, klare, kräftige Fleischbrühe in Tassen.

Zumeist verfolgt man bei der Herstellung derselben einen doppelten Zweck: es soll nicht allein die Suppe gewonnen, sondern auch das Rindfleisch fertig gekocht werden. Um aber

eine gute kräftige Fleischbrühe zu erhalten und dem Fleisch nicht seine nährenden Bestandteile und seinen Wohlgeschmack zu entziehen, bedarf es besonderer Vorsicht. Am besten eignet sich als Suppenfleisch das sogenannte „hintere Fleisch" (Spitz, Hufstück).

Gutes Rindfleisch soll eine schöne dunkelrote Farbe und festes weißes Fett haben; blaßrotes Fleisch ist von jungen Tieren und giebt weder gute Suppe, noch ein wohlschmeckendes Stück. Wenn notwendig, wäscht man das Fleisch kalt und klopft es mäßig, die Knochen sollen ausgelöst und zerkleinert werden. Wird Fleisch bloß der Suppe halber gesotten, so stellt man dasselbe in kaltem Wasser zu, wodurch es vollkommen ausgelaugt und aller löslichen Eiweißstoffe und Salze beraubt wird. Dadurch erhält man zwar eine gute Suppe, aber das Fleisch verliert allen Wohlgeschmack. Leider geht man meistens in dieser Weise vor, obwohl es weder schwer, noch kostspielig ist, beide Zwecke zugleich zu erreichen. Ich rate, unbedingt erst in das siedende Wasser das Fleisch zu geben, wodurch die äußeren Eiweißteile sofort zum Gerinnen gebracht werden und das Fleisch vor dem Verlust aller seiner kräftigen Bestandteile geschützt wird. Durch Beigabe der zerkleinerten Knochen, auch Geflügelabfälle oder anderer roher Fleischreste wird man trotzdem der Suppe Wohlgeschmack und Kraft verleihen können. Zudem wird man bei diesem Verfahren, weil weniger Schaum entwickelt wird, leichter eine klare, appetitlich aussehende Brühe erhalten, ohne zu besonderen Klärmitteln greifen zu müssen. Steigt kein Schaum mehr auf, so giebt man erst das Grünzeug (Sellerie, gelbe Rüben, Petersilie, ein Stück Zwiebel mit der roten Schale) hinzu. Das Salz soll erst zugesetzt werden, wenn das Fleisch schon einige Zeit gekocht hat.

## 2. **Aufbewahrung der Suppen** (Brühen).

Nachdem das Fett abgeschöpft, die Brühe durchgeseiht und vollständig erkaltet ist, stelle man sie in einem irdenen glasierten Topf an einen kühlen Ort, decke sie jedoch keinesfalls zu. Im Winter hält sie sich so 8 Tage lang gut und wohlschmeckend, im Sommer aber muß sie jeden Tag von neuem aufgekocht und in ein reines Gefäß gegossen werden.

### 3. Säuerlich gewordene Fleischbrühe genießbar machen.

Natürlich darf die Fleischbrühe nicht völlig sauer, also verdorben sein, in diesem Fall ist sie selbstverständlich fortzuschütten, sondern es handelt sich um Bouillon, die, wie man in der Küchensprache sagt, einen kleinen Stich hat. Oftmals hilft zum Aufheben des säuerlichen Geschmackes der Zusatz von etwas doppeltkohlensaurem Natrium, das man der kalten Brühe zusetzt und mit dem man sie dann langsam heiß werden läßt, ohne daß sie kochen darf; doch thut man gut, solcher Brühe eine wohlschmeckende Suppeneinlage zu geben, da der gute Geschmack der Brühe etwas gelitten hat. Angenehmer und ebenfalls probat ist jedoch das folgende Mittel. Man zerschlägt frische Knochen, fügt diese sowie eine Messerspitze voll Liebigs Fleischextrakt der Bouillon zu und kocht diese nun langsam 15 bis 20 Minuten. Der säuerliche Geschmack ist alsdann völlig verschwunden, die Suppe hat ihr volles Aroma erhalten und kann mit beliebiger Einlage serviert werden.

### 4. Das Klären der Suppen (Brühen).

Sollte die Bouillon trübe sein, was namentlich der Fall ist, wenn man Kalbs- oder Hammelskopf mitkocht, so quirle man 2 bis 3 Eiweiße in einem Topf zu Schnee, gieße einige Löffel voll heißer, entfetteter Bouillon dazu und schütte nach und nach unter fortwährendem Quirlen die sämtliche zu klärende Brühe hinzu, die man eine Zeitlang langsam mit dem Eiweiß kochen läßt, worauf man sie durch ein Tuch in ein anderes Gefäß gießt.

### 5. Kraftsuppe.

(Augenblicklich bereitet für 1 Person.)

Für 1 Person genügt ½ Theelöffel voll von Maggis Bouillon-Extrakt in einer Suppenschale, zu welchem das nötige heiße Wasser gerührt wird, damit die Tasse voll wird. Hierzu ist kein Salz nötig. Man kann auch ein ganzes Ei hineinschlagen.

### 6. Suppe aus Liebigs Fleischextrakt.

Man löst auf jede Tasse 3 g Liebigs Fleischextrakt mit 1 bis 2 g Salz in ¼ l siedendem Wasser auf, dem man

nach Geschmack und Belieben noch etwa 2 g Suppenfett, Butter, oder noch besser: Rindermark zusetzt. Wer gerne einen Kräutergeschmack hat, setze ein wenig Maggis Suppenwürze bei.

### 7. **Einfache, kräftige Suppe.**

(Nach Vorschrift von J. v. Liebig.)

Man zerschlägt etwa 1/4 kg Knochen und kocht diese mit 2 l Wasser, Salz und Suppengrün. Dann giebt man die Brühe in ein Sieb, fügt 15 bis 20 g Liebigs Fleischextrakt bei und legt jede Art Klößchen, Brot- oder Suppeneinlagen ein.

### 8. **Suppeneinlagen.**

Eine wohlgefüllte Speisekammer ist nicht nur das Bequemste, sondern auch das Billigste und am wenigsten zeitraubende für die Hausfrau. Man kauft stets am wohlfeilsten, wenn man größere Vorräte und nur von der besten Firma kauft. Die rühmlichst bekannte Fabrik von C. H. Knorr in Heilbronn zeichnet sich unter anderem noch aus durch ihre Eier-Teigwaren, die wir auf das wärmste empfehlen können. Die Hausmacher-Nudeln, Maccaroni, Eiergräupchen-, -Sterne und -Riebeln u. s. w. vom allerbesten Material, sind ganz vorzüglich und in allen besseren Geschäften Deutschlands zu haben.

### 9. **Schnellbereitete Suppe** (à la minute).

1/4 kg frisches Fleisch schneidet man in kleine Würfel, thut diese in zerlassene Butter, giebt 1 Eßlöffel Mehl, eine in dünne Scheiben geschnittene Selleriewurzel, etwas Lauch, Zwiebeln, 1 geriebene Mohrrübe bei, und läßt dies bei gelindem Feuer gelb rösten. Hierauf kommt diese Masse mit 5 bis 6 Tassen Wasser in einen geschlossenen Hafen mit dem nötigen Salz und Pfeffer, und kocht dies kurze Zeit. Man kann auch der hieraus erhaltenen Brühe etwas Liebigs Fleischextrakt beigeben. Alle Suppeneinlagen können hierzu verwendet werden. Wünscht man die Brühe klar zu haben, dann muß das Mehl wegbleiben. Die zurückbleibenden Reste beim Abseihen können nochmals verwendet, d. h. nochmals mit Wasser aufgekocht werden. Will man dies nicht, so kann

man auch aus dem Rücklaß mit Zusatz von Butter, Ei, Weißbrotbrösel oder Mehl und einigem Gewürz sehr gute Klößchen in die Suppe noch bereiten.

### 10. **Braune Suppe** (Jus, Bouillon).

Circa 100 g Rindsleber wird fein geschnitten oder zerquetscht mit $^1/_4$ kg minderwertigem, verkleinertem Rindfleisch und einigen Knochen, dann die sehr klein geschnittenen Suppenkräuter in einer Kasserolle langsam gedünstet, bis es eine schöne dunkelbraune Farbe hat. Ein wenig feingestoßener Pfeffer erhöht den Geschmack und ein Stückchen Zucker befördert das Bräunen. Ist das letztere vollendet, so läßt man nach Zugabe eines starken Löffels voll Rindsuppe etwas andünsten, giebt dann die Masse in klare Suppe, hergestellt aus Liebigs Fleischextrakt oder Quaglios Bouillonkapseln, und läßt sie einige Male aufkochen. Ist die Suppe dann durch ein feines Sieb gegossen, kann man sie klar oder mit Einlagen zu Tisch geben.

### 11. **Frühlingssuppe** (Kräutersuppe).

Junge Frühlingskräuter aller Art, sowie Kohlrabischeiben, kleine Karotten, junge Erbsen, Spargel und Blumenkohlröschen kocht man mit so viel Wasser, als man Suppe braucht, Salz und einem guten Stück Butter weich, fügt 10 bis 20 g Liebigs Fleischextrakt je nach der Menge der Suppe hinzu, würzt die Brühe mit wenig Muskatblüte und reicht die sehr wohlschmeckende Suppe mit gerösteten Semmelschnittchen zu Tisch.

### 12. **Französische Kräutersuppe** (Julienne).

Je 1 gelbe und 1 weiße Rübe, 1 Kopf Sellerie, 1 Kohlrübe, $^1/_4$ Kohlkopf und 2 weiße Zwiebeln werden fein fadenförmig geschnitten und in Butter oder gutem Fett gedünstet und dann mit Rindsuppe oder mit Suppe aus Liebigs Fleischextrakt aufgegossen. Man giebt gebähte Semmel oder eine feinere Einlage hinzu.

### 13. **Schnellbereitete Suppe von Kalbs- oder Hammelfleisch.**

Mageres frisches Hammel- oder Kalbfleisch schmort man einige Minuten in zerlassener Butter mit etwas Zwiebel,

Sellerie und Wirsing. In einen verschlossenen Topf bringt man Wasser nach Bedarf, und Fleisch sowie auch Salz, welches 20 bis 30 Minuten stark kochen soll. Dann nimmt man das Fett ab und das Fleisch heraus, welches man bis zum Gebrauch erwärmt hält. In diese kräftige Suppe (Brühe) eignen sich alle Suppeneinlagen, wie Klößchen, geschnittene Nudel, Gries, Sago.

### 14. Schnellbereitete Brotsuppe mit saurem Rahm.

Geröstete Brotscheiben, fein gehackte Petersilie, etwas Muskat wird mit kochender Fleischbrühe oder mit Suppe von kochender Brühe von Liebigs Fleischextrakt übergossen und mit in einer Tasse verrührtem dickem, saurem Rahm vermengt.

### 15. Verkochte Schwarzbrotsuppe.

In der Suppe (Brühe) verkoche Stücke von Schwarzbrot, dann passiert man diese Masse durch ein Sieb, würzt gehörig mit Salz und Pfeffer und rührt noch einige Tassen gute Fleischbrühe darunter. Vor dem Anrichten quirlt man in einer Tasse 1 Eigelb mit 2 Löffel Rahm und mengt dies unter die Suppe. Diese Suppe schmeckt vorzüglich.

### 16. Einbrennsuppe (Brennsuppe).

ca. 60 g Rindschmalz lasse in einer Kasserolle heiß werden, gebe dann Mehl hinein, welches man mit ein wenig Salz braun röstet, worauf man ein wenig Kümmel dazu giebt und mit kochendem Wasser die Suppe fertig macht. Ein Ei hineingerührt ist gut. Meist giebt man noch in Würfel geschnittenes Weißbrot hinein.

### 17. Panadesuppe in 5 Minuten.

Eine halbe Semmel verschneide blätterig und lege diese in eine Kasserolle, worauf man sie mit $^1/_2$ l kaltes Wasser und 5 g Liebigs Fleischextrakt 5 Minuten kochen läßt. Man sprudelt sodann die Suppe ab. Während dieser Zeit verrührt man in einer Tasse ein Eidotter nach und nach mit der Suppe, salzt letztere nach Bedarf und die Suppe ist fertig.

### 18. Kartoffelsuppe in 5 Minuten.

Zu einem Suppenteller voll kalter, gekochter, durch ein Reibeisen getriebener Kartoffeln, nehme den vierten Teil von

dieser Masse ebenfalls geriebener Käse, 1 Stück Butter, 1 Eßlöffel Mehl, Salz, und mache hieraus mit Milch oder Rahm einen dicken Brei, welchen man dann mit der hierzu nötigen Brühe 5 Minuten tüchtig aufkochen läßt. Diese Suppe schmeckt vorzüglich. Man kann geröstete Weißbrotwürfel beigeben.

### 19. Gewöhnliche Kartoffelsuppe mit Rahm.

Reibe gesottene, geschälte Kartoffeln und koche diese mit so viel Fleischbrühe, bis dieser dicke Brei sich so verdünnt, daß er eine Suppe giebt. Hierauf kommt eine Tasse Rahm unter beständigem Rühren dazu, worauf man die Suppe noch einige Male aufkochen läßt. In die Schüssel thue gebähte Brotschnitten und übergieße diese mit der Suppe. Diese Suppe muß stark gesalzen werden. Etwas in der Hand verriebener Majoran giebt ihr guten Geschmack.

### 20. Lebersuppe.

Wasche eine Kalbsleber, häute sie ab, schneide sie in dünne Schnitten, welche man salzt und pfeffert und sodann in Schmalz bäckt mit einigen Semmelschnitten und 2 Eiern. Alles dies Gebackene wird in einem Mörser fein gestoßen, in Butter mit gewiegter Petersilie und Zwiebel gedünstet, mit 2 Kochlöffel Mehl angestaubt, mit siedender Suppe aufgefüllt, gut ausgekocht, dann durch ein Sieb gegossen und über gebähtes Brot angerichtet.

### 21. Suppe von frischen Morcheln, Champignons, Steinpilzen und anderen eßbaren Schwämmen.

Von den Morcheln — die besten sind die Spitzmorcheln — schneidet man den sandigen Fuß ab und spült sie so oft in frischem Wasser, bis kein Körnchen Sand sich mehr zu Boden setzt. — $^1/_2$ l Morcheln schneidet man in längliche Stückchen, läßt sie mit 150 g Butter und 2 Schalotten in fest zugedeckter Kasserolle weich dämpfen, bestreut sie unter Rühren mit Zwiebackkrumen, gießt unter gleichmäßigem Rühren so viel kochende Bouillon, als man Suppe gebraucht, dazu und serviert sie über Schwemmklößchen.

### 22. **Italienische Kraftsuppe.**

Aus Fleischabfällen, Knochen, rohem Schinken und einem alten Huhn kocht man mit Salz und Suppengrün eine klare Fleischbrühe, die man durchseiht, entfettet und durch Zusatz von 4 g Liebigs Fleischextrakt auf jedes Liter Suppe in eine vorzügliche Kraftsuppe verwandelt.

### 23. **Semmelsuppe schnell bereitet.**

Man schneidet eine Semmel in Stücke, giebt dieselben in ein Gefäß mit warmem Wasser zum Weichen. Dann stellt man das Gefäß auf den Herd, thut Salz, Citronenschale und ein Stückchen Butter hinein; nach dem Kochen verquirlt man die Suppe tüchtig mit einem Ei und einem Eßlöffel Milch und richtet selbe dann an. Ein wenig Liebigs Fleischextrakt dazu macht die Suppe pikanter.

### 24. **Katalanisuppe.**

In 25 g Krebsbutter röstet man 12 g Mehl, fügt $^1/_2$ l siedende Fleischbrühe zu, die man aus 5 g Liebigs Fleischextrakt mit siedendem Wasser, in welchem man Suppengrün $^1/_4$ Stunde kocht, hergestellt hat, kocht die Suppe 10 Minuten und vermischt sie mit einem in Milch verquirlten Eidotter. Alle Suppeneinlagen schmecken gut als Beigabe.

### 25. **Tomatensuppe.**

4 Stück recht hochrote Tomaten werden durchgeschnitten, Samen und Saft daraus entfernt und auf ein Sieb gelegt. In dem Bouillontopfe brät man eine in Scheiben geschnittene Zwiebel mit 1 Eßlöffel Mehl in 2 Eßlöffel Butter gelb, giebt die Tomaten hinzu und schmort sie auf schwachem Feuer unter öfterem Umrühren weich. Dies wird mit 2 l Bouillon gut gerührt, nur noch einmal aufgekocht und durch ein Sieb gerieben. Dann richtet man die Suppe über in Butter gebratenen Weißbrotscheiben — Croutons genannt — an, oder reicht diese nebenher.

### 26. **Legierte Suppe** mit Sauerampfer oder Kerbel.

Im Frühling, wo der Sauerampfer noch nicht zu sauer und der Kerbel am gewürzreichsten ist, sind diese Suppen sehr

erfrischend. — 1 Handvoll recht rein gewaschene Sauerampferblätter, welche eben aus der Erde kommen, werden in einer gelben Mehlschwitze weich gedämpft, mit 1 l Bouillon aufgefüllt, noch einige Minuten gekocht und mit 2 Eidottern und 1 Eßlöffel saurem oder süßem Rahm abgerührt. Kerbelsuppe bereitet man ähnlich, indem man 1 Eßlöffel Mehl in 2 Eßlöffel Butter gelblich brät und die von den Stielen gepflückten Kerbelblättchen darin 1 Minute schmort. Zu beiden Suppen reicht man Croutons.

### 27. Hafersuppe.

Diese sowohl, wie die beiden eben genannten Suppen sind für Kranke passend und können auch ohne Eier und Rahm bereitet werden. — Frische gute Hafergrütze wird wiederholt warm und kalt gewaschen, bis das Wasser klar bleibt, dann mit kaltem Wasser auf das Feuer gebracht und gekocht, bis die Suppe weißseimig, danach durch ein Sieb gegossen. Von 50 g Grütze erhält man 1 l Suppe, welche man zuletzt mit 10 g Fleischextrakt nebst 1 Stück Butter und 10 g Salz 5 Minuten kocht. Für Kranke salzt man schwächer.

### 28. Hühner-Püreesuppe (Soupe à la Reine).

Ein ganzes gebratenes Huhn oder auch die entsprechende Quantität einzelner Stücke feinen Geflügels wird von Haut und Knochen befreit. Das Fleisch wird fein geschnitten nnd dann im Mörser verrieben, im Bratensaft (Jus) gedünstet, etwas gestaubt und mit der aus den gestoßenen Knochen gewonnenen und der erforderlichen Rindssuppe aufgegossen und nun erst entsprechend gesalzen. Die Suppe soll gleichmäßig dicklich sein, was eventuell durch Passieren und Zusatz von 1 oder 2 geschlagenen Eidottern erzielt werden muß. Man serviert mit gerösteter Semmel, besser aber mit gebackener Leber vom Geflügel und einer gebackenen Suppeneinlage.

### 29. Kalbs-Püreesuppe.

Ungefähr 1/2 kg Ueberreste von Kalbsbraten werden sehr fein geschnitten und mit etwas Petersilie, Champignons und Citronenschale gedünstet. Dann wird mit der aus dem gestoßenen Kalbsknochen, etwas Wurzelwerk und ca. 50 g Reis gewonnenen Suppe aufgegossen und so lange gesotten, bis

das Fleisch vollends zerkocht und der Reis weich ist. Nach Geschmack gesalzen und gewürzt, wird die Suppe passiert, wenn nötig, mit einem Eidotter verdickt und mit gerösteter Semmel zur Tafel gegeben.

### 30. Leber-Püreesuppe.

1/8 kg abgehäutete Kalbsleber wird in dünne Streifen geschnitten, mit Mehl paniert, in heißem Schmalz goldbraun gebacken. In demselben Fett röstet man dann geschnittene Zwiebel, welche mit der gebackenen Leber vermischt und in einem Mörser fein gestoßen wird. Diese Masse staubt man dann in einer Kasserolle mit etwas Mehl, gießt mit 1 l Rindssuppe auf und läßt unter Zugabe von Salz und Gewürz (Pfeffer, Muskatnuß) durch eine halbe Stunde kochen. Dann passiert man durch ein Haarsieb, setzt 1 oder 2 mit Rahm abgequirlte Eidotter zu und richtet über geröstete Semmel an.

### 31. Milzsuppe.

Die in kleine Stückchen zerschnittene Milz wird mit Zwiebel und etwas Wurzelwerk braun gedünstet, leicht gestaubt und unter Zugabe von braun gebähter Semmel gestoßen. Das weitere Verfahren ist wie bei der vorstehenden Suppe.

### 32. Aalsuppe.

Röste den in Stücke geschnittenen Aal mit Zwiebel, kleingeschnittenem Suppengrün, Pfeffer und Nelken ziemlich braun, dann gieb einige Champignons, Citronenscheiben und Fleischbrühe dazu, welche man einige Male aufkochen läßt. Zumeist reicht man die Aalstücke apart. Abgekochte Klößchen eignen sich am besten in diese Suppe.

### 33. Krebssuppe.

15—20 Krebse kocht man so lange in Salzwasser, bis sie rot sind. Kleine, sogenannte Steinkrebse, werden nun ganz in den Mörser genommen und verstoßen; sind die Krebse größer, so löst man vorerst, indem man die Schale mit einem Messer aufbricht, die Schweife und Scheren aus, und stellt sie beiseite, dann wird das Innere des Körpers herausgenommen, die Galle ausgeschnitten und das Uebrige samt den Schalen und Füßen mit 4—6 abgezogenen Mandeln und 140 g (1/4 Pfund) Butter recht fein gestoßen. Das Gestoßene

röstet man sodann in einer Kasserolle oder einer Pfanne mit einem kleinen Stückchen Butter und einer ganzen Zwiebel unter beständigem Rühren, bis die Butter schön rot ist und aufsteigt, rührt hernach 2 Kochlöffel Mehl darein, läßt es ein wenig anziehen, füllt mit guter Fleischbrühe auf, und läßt nun das Ganze eine Viertelstunde aufkochen, indem man dabei die aufsteigende Krebsbutter abnimmt, durch ein Sieb gießt und beiseite stellt. Unterdes werden 2 Eigelb mit 2 Eßlöffel süßem Rahm verklopft, die Krebsbrühe durch ein Sieb darüber gegossen, und in diese dann gebähte Schnitten oder Butternocken gelegt, obenüber aber die Krebsschweifchen, Scheren und die zurückgestellte Krebsbutter gegeben. Man würzt die Suppe mit Muskatnuß und bestreut sie mit Schnittlauch und Petersilie.

### 34. **Fischsuppe.**

Alle Suppen von Fisch müssen mit einer guten Bouillon bereitet werden und nur von Süßwasserfischen, welche ganz frisch sind, erhalten sie Wohlgeschmack. Die gut gereinigten und gewaschenen Fische werden in Stücke geschnitten und eben weich, nicht trocken gekocht. Sobald sie, aus der Brühe genommen, etwas abgekühlt sind, löst man das Fleisch von den Gräten und stößt es im Marmormörser fein. Die durch ein Sieb gegossene Fischbrühe wird durch Fleischextrakt, 10—15 g auf das Liter, gekräftigt, mit weißer Mehlschwitze, von 2 Eßlöffel Butter und ebensoviel feinem Mehl bereitet, verkocht, mit dem gestoßenen Fischfleisch durch ein feines Sieb gerieben, wieder bis zum Kochen erhitzt und angerichtet. Pfeffer und Salz darf nicht vergessen werden. — Hat man feine Fische, so legt man nach dem Kochen etwas von dem besten Fleisch in die Suppenschale und richtet die fertig gekochte Suppe darüber an. Croutons werden daneben gereicht.

### 35. **Schildkrötensuppe** (Mock turtle).

Obwohl derzeit in den meisten Fällen das in Büchsen konservierte Schildkrötenfleisch zur Verwendung kommen dürfte, soll doch eine Anweisung über die Behandlung dieser Tiere für die Küche vorausgeschickt werden.

Die Schildkröten werden mit der Schale nach oben auf den Tisch oder Hackstock gelegt und ein glühend gemachtes Eisen über den Rückenschild gehalten. Dadurch zwingt man sie, den bisher verborgenen Kopf und die Füße vorzustrecken,

die schnell mit einer Hacke oder einem großen Messer abgeschlagen werden. Das Blut hierbei, wie beim Oeffnen, fängt man auf, da es seine Verwendung findet. Dann wird die Schildkröte mit lauem Wasser ausgewaschen und mit kaltem auf das Feuer gesetzt und so lange kochen gelassen, bis die grüne Farbe des Schildes vergeht, worauf dieser letztere sich leicht lösen läßt.

Zur Verwendung für die Suppe schneidet man das Fleisch in etwa handgroße Stücke, welche mit feingeschnittenen Wurzeln und aromatischen Kräutern (Majoran, Basilikum, Petersilie) und mit weißem Pfeffer und etwas Muskatblüte in Butter langsam gedünstet werden. Nach und nach gießt man braune Suppe und 1 Glas Madeira oder statt dessen 1 Löffel Rum und nach Geschmack Cayennepfeffer zu. Vor dem Anrichten seiht man die Suppe durch, dickt sie mit dem Blut etwas ein und giebt sie mit feiner Einlage (Farschknödeln 2c.) zu Tisch.

## 36. Falsche Schildkrötensuppe.

Ein sorgfältig geputzter Kalbskopf wird in Salzwasser gekocht und dann in zierliche Stücke geschnitten. Diese werden nochmals in Rindssuppe, zu welcher man 1 Glas Madeira oder entsprechend Rum zugesetzt hat, aufgekocht und mit dieser und der zuerst erhaltenen Brühe gießt man eine dicke Einbrenn auf, die von 100 g Butter, ebensoviel Mehl, etwas feingeschnittener Petersilie und Champignons bereitet wurde. Auch dazu giebt man nebst dem Fleisch meist noch eine Einlage.

## 37. Milchsuppe in 5 Minuten herzustellen.

2 Obertassen Milch werden mit Gewürzen gekocht, bis diese kocht, rühre 1 Kaffeelöffel beste Stärke mit kaltem Wasser an und gießt dies, sobald die Milch kocht, unter beständigem starkem Rühren in dieselbe hinein, quirlt 1 Ei, das auch noch hinein gerührt wird.

## 38. Einbrennsuppe.

100 g Butter oder Schmalz wird in einer Pfanne heiß gemacht, und 4 Kochlöffel Mehl dunkelbraun darin geröstet, dies dann mit wenigem kalten Wasser fein abgerührt, und während des Umrührens so viel Wasser zugegossen, als man zur Suppe nötig hat. Hierauf läßt man letztere eine Viertel-

stunde mit dem gehörigen Salz kochen, richtet sie dann entweder über 2 mit Wasser verklopfte Eier, oder über würflig geschnittenes, in Schmalz geröstetes Weißbrod an, und würzt mit Muskatnuß. — Nach Belieben kann 1 Kaffeelöffel Kümmel mitgekocht werden.

### 39. Zwiebelsuppe.

In 100 g Butter werden 2 Kochlöffel Mehl gelb geröstet, und darin dann 2—3 Eßlöffel feingeschnittene Zwiebeln ebenfalls gelb geröstet, das Ganze nun mit der erforderlichen Portion Wasser aufgefüllt, mit Salz und Pfeffer aufgekocht, und die Suppe über gebähtes Brot angerichtet. — Nach Belieben kann man 2 mit 1 Eßlöffel Wasser verklopfte Eigelb dareinrühren.

### 40. Selleriesuppe.

In 80—100 g zerlassene Butter werden 2 große, rein geputzte, in Scheiben geschnittene Sellerieköpfe und einige Scheiben gelbe Rüben gegeben, dies bedeckt, gelb und weich angedämpft, dann mit 2—3 Kochlöffel Mehl eingestäubt und verrührt, und hernach mit 2—3 Schöpflöffel Wasser vollends weichgekocht. Nun wird das Ganze durch ein Sieb getrieben, das Durchgetriebene wieder zurück in die Kasserolle gebracht, ein Stückchen Butter beigefügt, mit der erforderlichen Portion Wasser aufgefüllt, und das nötige Salz nebst etwas Muskatnuß dazu gegeben. So wird die Suppe unter fortwährendem Rühren noch kochend heiß gemacht, alsdann angerichtet, und gebähte Semmelschnitten dareingelegt. — Nach Belieben kann man verlorene Eier in die Suppe geben, oder auch nur Eier in die Schüssel einschlagen und die heiße Suppe darüber anrichten. Auf jede Person wird 1 Ei gerechnet.

### 41. Durchgetriebene dürre Erbsensuppe.*

1 l Erbsen werden ausgelesen und über Nacht in kaltem Wasser eingeweicht, dann abgegossen, mit einem Stück Butter,

* Ebenso kann bei der Linsen-, dürren Bohnen-, Kartoffel-, Reis-, Gersten- und allen Kräutersuppen die Fleischbrühe durch Fastenbrühe oder Wasser, wozu die benötigte Butter kommt, ersetzt werden, und man richtet die Suppe dann gewöhnlich über einige mit etwas Wasser verklopfte Eigelb an. — Im übrigen ist von den Hülsenfrüchten zu bemerken, daß sie nicht über 1 Jahr alt sein sollen, weil sie sonst nicht gerne weichkochen. Bekommt man aber doch Hülsen-

einer rein geputzten Sellerienwurzel, einer gelben Rübe, Lauch, einer mit 3 Nelken besteckten Zwiebel und Wasser 2—3 Stunden langsam weich und kurz eingekocht und das Ganze hernach durch einen Durchschlag oder ein Sieb getrieben. Nun wird in einer Kasserolle 100 g Butter oder anderes gutes Fett zerlassen, darin zwei Kochlöffel Mehl gelb geröstet, das Durchgetriebene dareingerührt, dies mit Fastenbrühe oder heißem Wasser verdünnt, mit Salz, Pfeffer und Ingwer noch einigemal aufgekocht und die Suppe über gebackene Brotwürfel angerichtet. — Schmackhafter wird sie, wenn man vor dem Anrichten 30 g Butter mit dem Schneebesen hineinschwingt.

### 42. **Kirschensuppe.***

500 g Kirschen werden ausgesteint und mit 1/4 l (1 Schoppen) Wasser, Zucker und Zimt 1/2 Stunde weichgekocht. Währenddem werden die Steine im Mörser, der etwas bedeckt sein muß, zerstoßen, mit 1 l rotem Wein, 1/4 l Wasser, 140 g Zucker und einer Handvoll geriebenem Milchbrot oder Zwieback aufs Feuer gesetzt und ebenfalls 1/2 Stunde gekocht. Hernach giebt man die weichen Kirschen mit ihrer Sauce in die Suppenschüssel und richtet die von den Steinen gewonnene Sauce durch ein Sieb darüber an.

### 43. **Suppe von dürren Kirschen.**

Wird bereitet wie die vorhergehende, nur müssen die Kirschen, bevor man sie aussteint, weichgekocht oder 24 Stunden in Wasser eingeweicht werden.

### 44. **Zwetschgensuppe.****

25 frische, ausgesteinte Zwetschgen werden mit 1/2 l Wasser, einem Stückchen Butter und zwei Handvoll geriebenem

---

früchte, die längere Zeit nicht weich werden wollen, so gebe man kleinnußgroß Soda dazu und lasse solche mitkochen.

* Die Kirschensuppe wird gewöhnlich kalt, als Kaltschale, mit einem Teller Biskuit serviert; giebt man sie jedoch warm, so wird ein Stückchen Butter mit den Kirschen gekocht, was bei den folgenden Obstsuppen gleichfalls zu beobachten ist.

** Kirschen- oder Zwetschgensuppen können auch ganz einfach ohne Wein und ohne Zucker bereitet werden; in diesem Falle wird das Obst mit einem Gläschen Wasser und einem Stückchen Zimt ungefähr 2 Stunden langsam weichgekocht und über geröstete Brotwürfel angerichtet.

Milchbrot oder Zwieback weichgekocht, dann durchs Sieb getrieben und mit 1 l Wein, 200 g Zucker und einem Kaffeelöffel Zimt wieder aufs Feuer gesetzt. Ist die Suppe kochend heiß geworden, so wird sie angerichtet und mit einem Teller Zwieback zu Tisch gegeben, vorzugsweise kalt.

### 45. Aepfelsuppe.

10—12 gute Kochäpfel werden, nachdem sie geschält, geteilt und vom Kernhaus befreit sind, mit ½ l Wasser, einem Stückchen Zimt und Citronenschale aufs Feuer gesetzt, zugedeckt und weichgekocht, dann durchs Sieb getrieben, wieder aufs Feuer gebracht, mit Wein oder süßem Most verdünnt und mit Zucker versüßt. Ist die Suppe kochend heiß, so wird sie über aus dem Schmalz gebackene Brotwürfel oder Filetbrötchen angerichtet und gewöhnlich kalt serviert. Wird sie warm gegeben, so kocht man, wie bereits bei Kirschensuppe bemerkt, ein Stückchen Butter mit. Sollte sie zu dünn sein, so werden in einem Stückchen Butter 1—2 Kochlöffel Mehl lichtgelb geröstet, die durchgetriebenen Aepfel damit abgerührt und dann nochmals aufgekocht.

### 46. Holdersuppe.

Ungefähr ½ l abgestreifte Holderbeeren werden in eine Pfanne oder in einen Tiegel genommen und hierin, nachdem ½ l Wasser, ein Stückchen Zimt und ein Stück Zucker dazugegeben, zugedeckt langsam gekocht. Nun rührt man einen Kochlöffel Mehl mit ¼ l Milch glatt an und giebt es zu dem Holder, den man noch ¼ Stunde damit kocht. Alsdann wird eine Semmel würfelig geschnitten, die Würfel in Schmalz gelb geröstet und gleichfalls zu dem Holder gebracht, alles jetzt noch einigemal zusammen aufgekocht und die Suppe hernach, vorzugsweise kalt, zu Tisch gegeben.

### 47. Heidelbeersuppe.

1 l ausgelesene Heidelbeeren werden mit einem kleinen Gläschen Wein, einem Stückchen Zimt und dem nötigen Zucker langsam gekocht, die Suppe dann über geröstete Brotwürfel angerichtet und kalt oder warm serviert.

### 48. Heidelbeersuppe auf andere Art.

Bereitet man ganz nach der Holdersuppe.

### 49. Suppe von verschiedenen Früchten.

250 g ausgesteinte Kirschen und $^1/_2$ l Himbeeren werden mit $^1/_4$ l Wasser, einem Stückchen Zucker, Zimt und etwas feingewiegter Citronenschale weichgekocht, hierauf in einem Stückchen Butter 2 Eßlöffel geriebenes Milchbrot gelb geröstet, die weichgekochten Kirschen und Himbeeren nebst 1 l Wein und genugsamem Zucker dareingethan und das Ganze dann aufgekocht und angerichtet. — Wird, wie jede Obstsuppe, warm oder kalt mit Biskuit oder Zwieback gegeben.

---

## Suppeneinlagen.

Die Mehrzahl dieser Einlagen wird nur in klarer weißer oder brauner Suppe gegeben, wo es anders zulässig ist, wird es angedeutet. Die in dem Handel sehr häufig vorkommenden Teigwaren sind jedoch mit Vorsicht anzukaufen, aus eigener Erfahrung kann ich die weitverbreiteten Burtehuder Nudeln aus der Fabrik von F. L. Hastedt in Burtehude bestens empfehlen; diese haben den höchsten Nährwert und außerordentlichen Wohlgeschmack, wurden aber auch schon auf verschiedenen Ausstellungen mit den höchsten Preisen ausgezeichnet.

### 1. Suppenpafesen.

Man schneidet 3 abgeriebene Weißbrot in Scheiben von 1 cm Dicke, die etwas in Milch geweicht und dann mit einer Fülle aus gesottenem Kalbshirn, grüner Petersilie und fein geschnittener Sardelle bestrichen werden. Je 2 und 2 Stücke werden zusammengefügt, in geschlagenem Ei und dann in Semmelbröseln paniert und in heißem Schmalz goldgelb gebacken. Diese Pafesen werden nicht nur zu klarer Suppe gegeben, sondern eignen sich auch trefflich als Auflage zu Spinat, Blaukohl, gelben Rüben 2c.

### 2. Gebackene Erbsen.

Brandteig wird durch 1 Schaumlöffel oder 1 Reibeisen in erbsengroßen Kügelchen in heißes Schmalz gedrückt, schön goldgelb gebacken, auf Fließpapier trocknen gelassen und dann

mit klarer Suppe oder dünnen Pürees serviert. Auch einer Butterspritze mit enger Oeffnung kann man sich zum Formen bedienen, wobei der unter dem Druck hervorquellende Teig mit einem fetten Messer in Erbsengröße abzuteilen ist. Die Backpfanne muß öfters geschüttelt werden, damit die Erbsen gleichmäßig gefärbt sind.

### 3. Biskuitpfanzel.

Treibe 2 Eidotter mit 50 g feinem Mehl ab; dann wird gesalzen und nachdem der feste Schnee von dem abgesonderten Eiweiß darunter gemengt wurde, in eine gut ausgestrichene und mit Bröseln bestreute Form gestrichen und nicht zu rasch hellgelb gebacken. Man schneidet es in beliebige Stücke und giebt die Suppe erst unmittelbar vor dem Servieren darüber.

### 4. Krebspfanzel.

Sind die Scheren und Schweife von 6 gekochten Krebsen ausgelöst, stößt man die Schalen und das Uebrige fein zusammen und läßt es in 80 g Butter auflaufen, bis diese gleichmäßig und schön rot gefärbt ist. Zu dieser Krebsbutter rührt man, wenn sie ausgekühlt ist, nach und nach 4 Eidotter, drei in Milch geweichte Semmeln, Salz und die kleingeschnittenen Scheren und Schweife sowie den steifen Schnee von 4 Eierklar hinzu. Der Teig kann sowohl als Pfanzel gebacken, wie auch als Krebs-Consommé in Dunst gekocht werden.

### 5. Leberpfanzel.

Zum Abtrieb von 3 Eidottern mit 80 g Butter werden nach und nach 2 abgeriebene in Milch geweichte Semmeln, Salz, Majoran und 250 g fein geschabte Kalbs- oder Rindsleber gerührt und schließlich der Schnee von den 3 Eierklar und nach Bedarf Semmelbröseln darangegeben. Die fernere Behandlung siehe bei Biskuitpfanzel.

### 6. Hirnpfanzel.

Wie vorige hergestellt, nur kommt statt der Leber ebensoviel abgehäutetes, gesottenes und leicht mit grüner Petersilie und etwas weißem Pfeffer gedünstetes Hirn hinzu.

### 7. Semmelpfanzel.

Unter die mit 4 Eierdottern abgetriebenen 80 g Butter mischt man 3 in Milch geweichte abgeriebene Semmeln, entsprechend Salz, etwas gehackte Petersilie und zuletzt den Schnee von der gebliebenen Eierklar und so viel von den Bröseln, als nötig erscheint. Das weitere Verfahren ist gleich wie bei Biskuitpfanzel.

### 8. Griespfanzel.

100 g Gries läßt man in 1/2 l Milch auflaufen und dann auskühlen. Ist das geschehen, so wird er wie oben zu der mit 4 Dottern abgetriebenen Butter zugesetzt, dann der Schnee eingerührt und in bekannter Weise weiter verfahren.

### 9. Kaiserpfanzel.

Treibe mit 80 g Butter 4 Eierdotter gut ab, salze mäßig und gieb 1 oder 2 Löffel Rahm hinzu. Dann werden 100 g Mehl und der Schnee von 4 Eierklar langsam hineingerührt, damit der Schnee nicht zu sehr zerdrückt wird. Die weitere Behandlung ist oben angegeben.

### 10. Kartoffelpfanzel.

Zu dem gewöhnlichen Abtrieb von 80 g Butter und 4 Eidottern rührt man 1 Löffel voll in Milch aufgequollenen Gries, ebensoviel feines Mehl, gehackte, grüne Petersilie und Salz, dann 3 mittelgroße gekochte und vollkommen zerdrückte Erdäpfel. Ist alles gut vermengt, so setzt man den Schnee von der gebliebenen Eierklar zu und verfährt wie bei jeder anderen Pfanzel.

### 11. Butternockerl.

Mit 80 g Butter treibt man 3 ganze Eier recht flaumig ab und rührt dann etwas Salz und 3/10 l Mehl ein. Mit einem nassen Löffel werden die Nockerln, die an beiden Enden spitz sein sollen, in die siedende Suppe eingelegt. Es empfiehlt sich, mit einem Stück die Probe zu machen, ob der Teig nicht zu fest oder zu weich ist, in welchem Falle man mit etwas Milch oder Mehl nachhilft. Noch leichter werden die Nockerl, wenn man die Dotter allein verrührt und das Eiweiß als Schnee dazu giebt.

## 12. Griesnockerl.

Zum Abtrieb von 80 g Butter und 3 ganzen Eiern fügt man nach und nach 150 g Gries und etwas Salz und läßt den gut verrührten Teig 1 Stunde stehen, damit der Gries anlaufen kann. Das Einlegen geschieht wie vorstehend angegeben.

## 13. Hirnnockerl.

80 g Butter werden mit 1 ganzen Ei und 2 Dottern abgetrieben, dann fügt man 3 abgeriebene, gut in Milch geweichte Semmeln, 1/2 geputztes und gekochtes Kalbshirn, etwas Salz und grüne Petersilie bei, mengt sorgfältig durcheinander und verfährt weiter wie oben. Durch Zustauben von etwas Mehl giebt man dem Teig die nötige Festigkeit.

## 14. Lebernockerl.

Mit 150 g Butter oder Schweineschmalz treibt man 1 ganzes Ei und 2 Dotter ab, mengt dann 3 in Milch geweichte Semmeln, 30 g geschabte Kalbsleber, etwas grüne Petersilie, Majoran, Salz und weißen Pfeffer darunter und siedet die Nockerl in bekannter Weise. Zum Herstellen der erforderlichen Dicke des Teiges werden Semmelbröseln zugesetzt.

## 15. Leberknödel.

In derselben Weise wie vorstehend wird der Teig bereitet, nur daß die Semmeln in Wasser geweicht werden und man die Petersilie mit etwas fein geschnittener Zwiebel in gutem Fett leicht röstet. Die Knödel formt man zwischen 2 bestaubten Kochlöffeln, besser aber zwischen den nassen Handflächen in mäßiger Größe (Durchmesser von 3 bis 4 cm) und läßt sie 10 Minuten in Suppe sieden.

## 16. Leberreis.

Hierzu wird der Teig gleichfalls wie zu den Lebernockerln bereitet, nur nimmt man statt der Brösel Mehl dazu. Um den Reis zu formen, drückt man den Teig mit dem Kochlöffel durch ein Reibeisen, wobei die nach unten gekehrte bauchige Fläche häufig mit einem Messer abzustreifen ist, damit nicht lange Fäden, sondern reisartige Körner sich bilden. Der Leberreis kocht nur 10 Minuten bis 1/4 Stunde.

## 17. Bröselknödel.

60 g Butter werden mit 1 ganzen Ei und 1 Eidotter abgetrieben, man giebt etwas Salz und gehackte grüne Petersilie und 150 g feine Semmelbrösel daran und mengt alles unter Beigabe von 1 oder 2 Löffeln Milch gut durcheinander. Nachdem der Teig etwas gerastet hat, formt man Knödel wie große Nüsse daraus, siedet sie entweder 10 Minuten in Suppe oder paniert sie in Ei und Bröseln und backt sie goldgelb in heißem Schmalz. Namentlich in letzter Form giebt man sie gerne zu Ragout- und Püreesuppe.

## 18. Markknödel.

100 g gereinigtes und fein geschnittenes Mark wird in einer Schüssel so weit erwärmt, daß es sich leicht verrühren läßt, worauf man 1 ganzes Ei und 1 Dotter, 1 in Milch geweichte Semmel, Salz und so viel Mehl einrührt, als erforderlich ist; besonders schmackhaft werden diese Knödel, wenn man etwa 2 Eßlöffel voll geriebenen Parmesankäse zufügt. Sie werden in derselben Größe geformt, wie die Bröselknödel.

## 19. Hirnknödel.

Zu demselben Abtrieb, wie bei den Bröselknödeln, kommt 1/2 sorgfältig gereinigtes und zerdrücktes Kalbshirn und nur 40 bis 50 g Semmelbröseln.

## 20. Reisknödel.

80 g Butter werden mit 1 ganzen Ei und 2 Dottern abgetrieben, gesalzen und 1 in Milch geweichte Semmel daran gerührt. Unterdessen läßt man 100 g Reis in Milch aufquellen und auskühlen, giebt ihn in den Teig, verrührt und formt mittelgroße Knödel daraus. Auch diese können sowohl gesotten als paniert und gebacken werden.

## 21. Erdäpfelknödel.

Man treibt 120 g Butter mit 2 ganzen Eiern und 2 Dottern recht flaumig ab und rührt dann 1/4 kg gekochte und sorgfältig zerdrückte Erdäpfel, 2 Löffel Semmelbrösel, etwas Salz und grüne Petersilie darunter. Um den Teig fester zu machen, staubt man etwas Mehl daran. Hierauf formt man mittelgroße Knödel daraus.

# Saucen.

Die Zahl der Saucen ist sehr groß und bei den meisten Speisen ist eine gute Sauce Hauptsache, erstere ist aber nur durch kräftige Fleischbrühe zu erzielen. Diese in jedem Augenblick in gewünschter Stärke zu bereiten, gestattet uns Liebigs Fleischextrakt. Daneben bildet die Grundlage der meisten Saucen in Butter gebratenes Mehl von weißer, gelblicher und brauner Farbe.

## Warme Saucen.

### 1. **Braunes Einbrenn.**

130 g Butter giebt man in eine Kasserolle mit etwas sonstigem gutem Fett und läßt es vergehen, dann staubt man 4 bis 5 Eßlöffel Mehl hinein. Dieses läßt man unter beständigem Rühren auf schwachem Feuer rösten, bis es eine braungelbe Farbe hat, und füllt dann unter fortwährendem Rühren nach und nach mit kalter Fleischbrühe auf, wo man nun den Grundbestandteil aller braunen Saucen hat.

### 2. **Weiße Einbrenn.***

Wird behandelt wie die vorhergehende, doch darf man nur Butter dabei verwenden, und das Mehl darf nur so lange rösten, bis es aufsteigen will, und durchaus keine Farbe annehmen. Indem man sie dann mit heller Fleischbrühe abrührt, hat man in dieser Einbrenn den Grundbestandteil verschiedener weißer Saucen.

### 3. **Braune Einmachsauce.****

Die oben beschriebene braune Einbrenn wird nach und nach bis zur gehörigen Dünne mit Fleischbrühe glatt ab-

---

* Beide Einbrenn kann man in einem Geschirr, das mit einem butterbestrichenen Papier und hernach mit einem passenden Deckel bedeckt ist, längere Zeit aufbewahren. — Verwendet man sie an einem Fasttag, so kommt statt Fleischbrühe Fastenbrühe oder Wasser und etwas mehr Butter dazu.

** An alle braunen Saucen sollten einige Eßlöffel Bratensauce oder Jus gegeben werden, weil sie dann angenehmer schmecken und viel mehr Kraft haben.

gerührt, worauf sie 1 Stunde langsam nur von einer Seite kochen darf, damit man das sich zeigende Fett abnehmen kann. Beginnt die Sauce zu kochen, so wird eine mit 2 Nelken besteckte Zwiebel, eine verschnittene gelbe Rübe, ein Lorbeerblatt, ein Blättchen Muskatblüte und ein Gläschen Wein dareingethan und mitgekocht, und zuletzt das Ganze durchs Sieb gegossen. — Wird zu vielem Eingemachten verwendet, und in diesem Falle gewöhnlich mit Citronensaft oder gutem Essig abgeschärft.

### 4. Weiße Einmachsauce.*

Bereitet man wie vorige, nur nimmt man dazu weiße Einbrenn, und das Gläschen Wein bleibt weg. — Benützt man sie zu Eingemachtem, so kann man sie vor dem Anrichten mit Citronensaft oder einem Eßlöffel Essig abschärfen. Zu Gemüsen wird sie nicht abgeschärft.

### 5. Frikasseesauce.

4 Eigelb werden zuerst mit 2 Eßlöffeln kaltem Wasser und dann mit ebensoviel zerlassener Butter abgerührt, 2 bis 3 Schöpflöffel weiße, mit Citronensaft abgeschärfte, heiße Einmachsauce darangegeben, und das Ganze miteinander abgerührt, hernach die Sauce durch ein Sieb geschüttet und zu Spargeln, jungen Hühnern, Kalbfleisch, Blumenkohl u. dgl. verwendet.

### 6. Krebssauce.

In die vorhergehende Sauce werden 2 bis 3 Eßlöffel Krebsbutter und ebensoviel kleingeschnittene Krebsschwänzchen gethan und die Sauce dann auf dem Feuer unter fortwährendem Rühren noch einmal heiß, aber nicht kochend gemacht. Zum Abrühren der hierbei verwendeten weißen Einbrenn nimmt man statt Fleischbrühe Krebsbrühe. — Wird zu allen feineren Ragouts verwendet.

### 7. Weiße Rahmsauce. Bechamelle.

Man belegt den Boden einer Kasserolle mit 140 g frischer Butter, 2 Zwiebeln, 1/2 Sellerie, 1 gelben Rübe

* Um eine reine weiße Sauce zu erhalten, sollte die Fleischbrühe vor Gebrauch 1/4 Stunde stehen, damit sich das Unreine setze, und dann sollte sie bis auf den Satz langsam durch ein Sieb abgegossen werden.

(alles verschnitten), ferner mit 2 Lorbeerblättern und 1 halbfingergroßen Citronenschale. Nun schneidet man 500 g Kalbfleisch und nach Belieben 150 g rohen Schinken, der nicht zu stark nach dem Rauch schmeckt, in Würfel, bedeckt damit Butter und Zwiebeln ꝛc., läßt es ein wenig anziehen, giebt 1 Schöpflöffel Fleischbrühe, ein wenig Salz und Muskatblüte dazu, und dünstet es auf gelindem Kohlenfeuer zugedeckt so lange, bis der Saft gänzlich eingekocht ist. Nachdem man mit 3 Kochlöffel Mehl eingestäubt, röstet man dies ein wenig mit den Fleisch- und Schinkenwürfeln, rührt 1 l kochenden süßen Rahm daran, und läßt das Ganze unter beständigem Umrühren dicker einkochen. Wenn die Sauce die Dicke eines ganz leichten Kindsmuses hat, wird sie durchs Sieb getrieben und in einem irdenen Gefäß, nachdem ein butterbestrichenes Papier darübergedeckt, zum weiteren Gebrauch aufbewahrt. Während des Erkaltens muß sie öfters umgerührt werden, damit sie keine Haut bekommt.

### 8. **Buttersauce.**

90—100 g Butter wird mit einem guten Kochlöffel Mehl abgeknetet, dies mit 1/4 l kaltem Wasser abgerührt und mit Salz und Muskatnuß gewürzt. Nun läßt man das Ganze auf schnellem Feuer, unter fortwährendem Rühren und Aufziehen mit einem kleinen Schöpflöffel, heiß werden, aber nicht kochen und macht es zuletzt mit ein wenig Zitronensaft pikant. — Diese Sauce muß schaumig weiß sein und, ohne zu gerinnen, dicklich vom Löffel laufen. Sie dient zu Spargeln und Blumenkohl, besonders aber zu Fischen, wo man dann nur die Hälfte Wasser, dagegen ebensoviel Fischabsud zum Abrühren nimmt. Wird sie nicht sofort gebraucht, so stellt man sie in einen Topf mit heißem Wasser.

### 9. **Fischsauce.**

2 Kochlöffel Mehl wird in einer Pfanne mit Wasser glatt angerührt, 70 g Butter, 3 Eigelb und etwas Muskatnuß dazugegeben und dies mit 2 Schöpflöffel voll von dem Fischabsud auf dem Feuer schnell zur dicklichen Sauce abgerührt.

## 10. Holländische Sauce zu Fischen.

Wenn keine jungen Wurzeln zu haben sind, schneide man einige große, gewaschene, sauber geputzte Petersilienwurzeln in fingerlange, strohhalmdicke Streifchen und koche solche in schwach gesalzenem Wasser weich, ebenso koche man eine Handvoll von allen Stielen befreites Petersilienlaub und bringe es dann samt den Wurzeln zum Abtropfen auf ein Sieb. Nun rührt man 2 Eßlöffel Mehl mit etwas kaltem Wasser in einem Pfännchen oder Kasserolle glatt an, giebt einen Schöpflöffel voll von dem Fischabsud und 140 g frische Butter dazu und rührt dies auf dem Feuer so lange, bis es kocht. Dann würzt man die Sauce, die nicht zu dick sein darf, mit weißem Pfeffer und Muskatnuß, fügt die Wurzeln samt dem Petersilienlaub bei und läßt alles miteinander aufkochen, wo man dann schnell noch ein Stück Butter dazurührt und die Sauce sofort zu blauabgesottenen Fischen verwendet.

## 11. Senfsauce.

In 60—70 g Butter wird 1 Kochlöffel Mehl mit 1 Eßlöffel feingehackter Zwiebel lichtgelb geröstet, hernach mit guter Fleischbrühe abgerührt, ein wenig Pfeffer (am besten weißer), zwei Lorbeerblätter und drei Nelken dareingethan und dies eine halbe Stunde zusammen gekocht, wo man dann das Ganze durchs Sieb treibt und das Durchgetriebene auf dem Feuer mit nußgroß Butter und 2 Eßlöffeln französischem Senf noch einmal heiß macht.

## 12. Pfeffersauce.

Nachdem in einem Stückchen Butter oder gutem Fett 2 Kochlöffel Mehl gelb geröstet, 1 Eßlöffel Zwiebel noch einigemal damit umgerührt und dies mit guter Fleischbrühe zur gehörigen Saucendicke abgerührt ist, läßt man das Ganze mit 3 Eßlöffeln Weinessig, Pfeffer, etwas Bratensauce und einer halben Messerspitze spanischem Pfeffer eine halbe Stunde kochen, streicht dann die Sauce durchs Sieb, setzt sie mit nußgroß Butter wieder aufs Feuer und macht sie, unter öfterem Aufziehen mit einem kleinen Schöpflöffel, hier kochend heiß.

## 13. Gurkensauce.

Man schält mittelgroße Gurken, verschneidet sie, nimmt die Kerne heraus und schneidet das Fleischige in kleine Würfel, alsdann wird in einem Stückchen Butter oder sonstigem guten Fett 2 Kochlöffel Mehl mit 1 Eßlöffel feingeschnittener Zwiebel gelb geröstet, dies mit Fleischbrühe zur gehörigen Dicke glatt abgerührt und die Gurken mit etwas Bratenbrühe, 2 Eßlöffeln scharfem Essig, einem kleinen Sträußchen Gurken- oder Anis-kraut, Pfeffer und Salz so lange mit der Sauce langsam gekocht, bis sie weich sind. — Giebt man gewöhnlich zu Hammel-fleisch, Rindfleisch 2c.

## 14. Specksauce.

70 g Speck wird in feine Würfel geschnitten und diese geröstet, jedoch nur so lange, bis sie leicht gelb sind, wo man sie dann mit dem Schaumlöffel herausnimmt. In dem zurück-gebliebenen Fett röstet man nun 2 Kochlöffel Mehl gelb, giebt 1 Eßlöffel geschnittene Zwiebel dazu und röstet solche ein wenig damit, rührt das Ganze mit guter Fleischbrühe ab und kocht es mit Pfeffer und einer Messerspitze Kümmel. Vor dem An-richten werden einige Eßlöffel guter Weinessig dazugegeben, obige Speckwürfel wieder dareingethan und die Sauce einige-mal damit aufgekocht. — Serviert man zum Rindfleisch.

## 15. Petersiliensauce.

In 70 g Butter wird 2 Kochlöffel Mehl geröstet, bis es aufsteigen will, dann 1 Eßlöffel Zwiebel, 2 Eßlöffel fein-gewiegte Petersilie, ein Zweiglein Thymian, Salz und Muskat-blüte damit noch einige Minuten geröstet und dies mit Fleisch-brühe zur gehörigen Dicke abgerührt. So läßt man die Sauce kochen und säuert sie vor dem Anrichten angenehm mit Citronen-saft. — Man kann die Sauce auch in zwei mit 1 Eßlöffel kaltem Wasser und ebensoviel zerlassener Butter verklopfte Eigelb rühren.

## 16. Braune Zwiebelsauce.

In einem Stückchen Butter oder gutem Fett wird 2 Koch-löffel Mehl braun geröstet und damit dann 2 Eßlöffel in Scheiben geschnittene Zwiebeln noch so lange, bis sie gelb

sind. Dies wird nun mit Fleischbrühe und 4 Eßlöffeln Essig zur gehörigen Dicke abgerührt, Salz und Pfeffer darangethan und das Ganze langsam gekocht, wo alsdann das aufsteigende Fett abgenommen und die Sauce durch ein Sieb in eine Saucière angerichtet wird. — Falls man die Zwiebeln liebt, richtet man die Sauce ohne sie durchzutreiben an und serviert sie mit den Zwiebeln. — Feiner wird sie, wenn man die Zwiebeln extra in Schmalz gelb röstet und mit dem Essig aufkocht und dann erst in die durchgetriebene Einbrenn giebt.

## 17. Weiße Zwiebelsauce.

In 70 g Butter röstet man 3 Kochlöffel Mehl so lange, bis letzteres aufsteigen will, giebt dann 2 Eßlöffel feingeschnittene Zwiebeln dazu und rührt diese noch einigemal damit um. Nun wird 4—6 Eßlöffel Essig, Salz und Pfeffer dazugegeben und das Ganze langsam gekocht. Sollte sich auf der Oberfläche Fett angesammelt haben, so wird es vor dem Anrichten abgenommen.

## 18. Braune Sardellensauce.

2 Kochlöffel Mehl wird in einem Stückchen Butter lichtgelb geröstet und darin eine Handvoll feingewiegte Petersilie und ebensoviel Zwiebeln abgedämpft, dann 4 gewaschene, ausgegrätete, feingewiegte Sardellen dazugethan und dies zusammen mit guter Fleischbrühe glatt abgerührt. Nach langsamem Kochen wird das Fett abgenommen und ein wenig Citronensaft oder 1 Eßlöffel Essig an die Sauce gegeben.

## 19. Frikassierte Sardellensauce.*

140 g Butter wird mit 1 Kochlöffel Mehl abgeknetet, 2 Eigelb, 6 Stück ausgegrätete, feingewiegte Sardellen, Salz, Muskatnuß und nach Belieben Citronensaft dazugethan und dies mit $^{1}/_{4}$ l kaltem Wasser glatt abgebrüht, worauf die Sauce unter fortwährendem Rühren so lange auf dem Feuer bleibt, bis sie leicht und dicklicht geworden, doch darf sie nicht zum Kochen kommen.

---

* Diese und die vorige Sauce werden besonders zu Fischen, aber auch oft zum Rindfleisch gegeben.

## 20. Sauce zu Blumenkohl oder Spargeln.

Ein großer Kochlöffel Mehl wird mit kaltem Wasser glatt abgerührt, 2 Eßlöffel Essig und 2 Eigelb beigefügt und dies zusammen glatt abgerührt. Nun giebt man einen halben Schöpflöffel Fleischbrühe, 70 g Butter, etwas Muskatnuß und ein wenig Salz dazu, nimmt das Ganze aufs Feuer und rührt es schnell dick schaumig an; sollte die Sauce zu dick sein, so wird noch etwas vom Blumenkohlabsud dazugegeben. Sie wird nun sogleich durchs Sieb über den heiß angerichteten Blumenkohl gegossen und es soll dieselbe derartig dick sein, daß sie vom Blumenkohl nicht herunterläuft und ihn gleichsam bedeckt; doch sei sie nicht breiartig.

## 21. Heringssauce.

Ein kleiner Hering wird ausgewaschen, geklopft und abgehäutet, dann grätet man ihn aus, und verwiegt ihn fein mit etwas Petersilie und ein klein wenig Citronenschale. Nun zerläßt man in einem Tiegel ein Stückchen Butter, röstet darin 1 Kochlöffel Mehl gelbbraun, rührt dies mit 2 Eßlöffeln Essig und der gehörigen Portion Fleischbrühe ab und nimmt das Gewiegte dazu. Nach langsamem Kochen wird das Fett abgenommen, die Sauce, nach Bedarf mit Fleischbrühe verdünnt, durchs Sieb getrieben, sofort zu Tisch gegeben und nicht durchgetrieben.

## 22. Trüffelsauce.

Nachdem 2 Kochlöffel Mehl in 100 g Butter gelbbraun geröstet, werden sie mit guter Fleischbrühe und 1 Glas rotem Wein abgerührt, dann 4—6 fein geschälte, verschnittene Trüffeln im Mörser gestoßen und an die Sauce gethan nebst Salz, 2 Eßlöffeln Jus oder Bratenbrühe, Pfeffer und Citronensaft. Dies läßt man zusammen langsam kochen und nimmt dann das Fett ab. — Einige Eßlöffel Madera an die Sauce gethan erhöht deren Geschmack sehr. — Wird namentlich zu braun Eingemachtem verwendet.

## 23. Schnellbereitete Kapernsauce.

Es wird eine braune oder weiße Zwiebelsauce bereitet, jedoch nur 1—2 Eßlöffel Essig dazugenommen, dieselbe dann

mit 2 Eßlöffeln Kapern, Pfeffer und Salz einigemal durchgekocht, hernach das Fett abgenommen und die Sauce angerichtet.

### 24. Champignonsauce.

Eine Handvoll gewaschene Champignons werden fein verschnitten, ebenso 1/2 Zwiebel, dieses in 70 g Butter unter Zugießen von Fleischbrühe weichgedämpft, mit 2 Kochlöffel Mehl eingestäubt, mit guter Fleischbrühe abgerührt, mit Salz und Muskatnuß gewürzt, und 1/2 Stunde langsam gekocht, alsdann das Fett abgenommen, die Sauce mit Citronensaft ein wenig gesäuert und samt den Champignons angerichtet. — Bei Eingemachtem vortrefflich.

### 25. Maderasauce.

In einer Kasserolle wird ein Stückchen Butter zerlassen und 1/2 Selleriekopf, 1 gelbe Rübe, 1 Petersilienwurzel, 1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt und ein Stückchen Speck, alles in Stücke verschnitten, dareingelegt. Dies läßt man mit 1 Schöpflöffel Fleischbrühe zugedeckt einbraten, bis die Sauce kurz und gelb geworden, dann wird sie mit 1 Schöpflöffel brauner Einmachsauce und ebensoviel Fleischbrühe 1/2 Stunde langsam dicklich durchgekocht, abgefettet und durchs Sieb gegossen. Nun nimmt man sie aufs Feuer, fügt nußgroß Butter, 1 Glas Madera und den Saft von 1/2 Citrone bei, und macht sie unter fortwährendem Aufziehen mit dem Schöpflöffel noch einmal heiß. — Serviert man zu gebratenem Rindfleisch oder verwendet sie zu Ragouts.

### 26. Paradiesäpfel- oder Liebesäpfelsauce.

Nachdem aus 12 reifen, verschnittenen Paradiesäpfeln der Same nebst dem wässerigen Saft ausgedrückt, werden die roten fleischigen Teile in einer Kasserolle mit 35 g Butter, 1 Lorbeerblatt, 2 Nelken, 6 Pfefferkörnern, einigen Schalotten oder Zwiebeln, auch wenigem mageren Schinken, falls einer da ist, ungefähr 1 Stunde, unter öfterem Zugießen von etwas Fleischbrühe, langsam weichgedämpft. Nun wird mit 1 Schöpflöffel brauner Einmachsauce aufgefüllt, das Ganze noch 1/2 Stunde langsam gekocht, das aufsteigende Fett abgeschöpft, die Sauce passiert, nochmals über Feuer gebracht, nußgroß Butter, Salz und 1/2 Citrone beigefügt und tüchtig aufgekocht.

## Kalte Saucen.

### 27. Grüne Mayonnaisesauce.*

Junges, schön grünes Körbelkraut, Petersilienlaub, Estragon und schön dunkelgrüner Spinat, von jedem eine Handvoll, wird von den Stielen abgezupft, gewaschen und in kochendem Salzwasser 1—2 Minuten abgebrüht, dann herausgenommen, in kaltes Wasser gelegt, durchgeschüttet, fest ausgedrückt, fein verwiegt und durchs Sieb getrieben. Hernach werden in einer kleinen, tiefen Porzellanschüssel 3 Eigelb verklopft und ganz langsam $^1/_8$ l feines Oel dareingerührt, bis zu welcher Zeit die Sauce wie eine weichabgerührte Butter aussieht. Hierein rührt man nun 6—8 Eßlöffel beinahe erkalteten Aspik, ziemlich viel Salz, weißen Pfeffer, die durchgetriebenen Kräuter und 3—4 Eßlöffel scharfen Weinessig, und giebt die Sauce über kalte Fische, Geflügel und andere kalte Platten. — Sollte sie nicht schön grün sein, so kann man etwas Spinattopfen dazu nehmen.

### 28. Geriebene Rettigsauce.

Die schwarzen Rettige eignen sich hierzu am besten. Nachdem alles Schwarze rein abgeschabt, werden die Rettige am Reibeisen gerieben und mit Salz, Pfeffer, Essig und Oel untereinander gemengt. — Sollte der Rettig vor dem Anmachen zu viel Saft gezogen haben, so schüttet man letzteren ab.

### 29. Remuladesauce.

Man nimmt Oel, Essig, 1 Eßlöffel Senf, 3 hartgesottene, feingehackte Eigelb, etwas Pfeffer, 2 Eßlöffel ein wenig verwiegte Kapern nebst dem gehörigen Salz und rührt alles wohl untereinander. — Wird feiner, wenn statt Kapern 50 g Sardellenbutter mit fein gewiegter Petersilie, Estragon und Thymian, sowie 3 harten, mit feinem Oel schaumig abgerührten Eigelb vermengt, dazu kommen. — Giebt man zu Fischen, kaltem Fleisch u. dergl.

* Die Mayonnaisesauce muß, hauptsächlich im Sommer, an einem kalten Ort gerührt werden. Wenn sie bereitet ist, muß man sie sogleich verbrauchen, weil sie bei längerem Herumstehen stocken würde. Sie soll derart in der Dicke sein, daß der betreffende Gegenstand leicht damit übergossen werden kann. Noch ist zu bemerken, daß sie mehr Salz als andere Saucen erfordert.

### 30. Citronensauce.

Schäle 2 Citronen scharf ab, daß nichts Weißes daran bleibt, schneide sie in Scheiben, entferne die Kerne, vermische die noch einmal geteilten Scheiben mit Salz, Cayennepfeffer, 1 Bündel Petersilie, etwas Estragon, Knoblauch, Essig, 1 Theelöffel Fleischextrakt, $^1/_4$ l siedendem Wasser und gebe sie zu gebackenem Fisch oder Fleisch.

## Süße Saucen.

Bei jenen der nachfolgenden Saucen, welche mit Eiern bereitet sind, ist hauptsächlich darauf zu sehen, daß sie nach dem Hinzugeben der Eier nicht mehr zum Kochen kommen; durch nochmaliges Kochen würden sie gerinnen. Ein Zeichen, daß sie fertig sind, ist, wenn der hineingetauchte Finger sehr stark brennt. Man nimmt sie nun vom Feuer, rührt sie noch einigemal um, gießt sie nach Belieben durchs Sieb und verwendet sie.

### 31. Milchsauce mit Citronen.

Man verwendet hierzu $^3/_4$ l Milch oder Rahm, 100 g an einer Citrone abgeriebenen Zucker, einen kleinen Eßlöffel Mehl, am besten Kartoffelmehl, 5 Eigelb und einige Körnchen Salz. Nachdem das Mehl in einer messingenen Pfanne mit weniger kalter Milch glatt angerührt, giebt man die Eigelb nebst dem Zucker dazu, füllt mit der übrigen Milch auf und bringt das Ganze aufs Feuer, wo man die Sauce unter fortwährendem Schlagen mit dem Schneebesen oder Kochlöffel heiß werden, aber nicht kochen läßt, und hernach durch ein Sieb anrichtet. — Statt den Zucker an der Citrone abzureiben, kann man auch nur 1 Citronenschale beifügen.

### 32. Kalte Rahmsauce.

$^3/_4$ l Rahm wird mit 70 g Zucker und 1 Stengelchen Vanille aufgekocht, und zugedeckt eine $^1/_4$ Stunde beiseite gestellt, dann 2 Eigelb mit 1 Eßlöffel kalter Milch und 1 Eßlöffel Mehl verrührt und die abgekochte Vanillemilch darangegossen. Die Sauce wird nun durch ein Sieb wieder zurück in die Kasserolle geschüttet, mit dem gehörigen Zucker versüßt, unter beständigem Rühren mit dem Schneebesen noch heiß ge-

macht, hierauf beiseite gestellt und nach gänzlichem Erkalten 1 kleiner Teller Schlagrahm daruntergemischt. — Giebt man zu kalten Mehlspeisen u. dergl.

### 33. **Weiße Weinsauce.**

2 kleine Kochlöffel Mehl werden mit $^1/_8$ l Wasser und 4 Eigelb glatt angerührt und $^1/_2$ l Wein darangegossen, dies nun mit dem gehörigen Zucker, Citronenschale, 30 g Butter und einem Stückchen Zimt aufs Feuer gesetzt und unter fortwährendem Rühren aufgekocht. In der Regel mischt man noch 4 zu Schnee geschlagene Eiweiß darunter, dann muß man aber $^1/_4$ l Wein mehr nehmen. — Wird gewöhnlich über Puddings angerichtet.

### 34. **Geschlagener Weinschaum.** Chaudeau.

2 ganze Eier und 6 Eigelb, 140 g an 1 Citrone abgeriebener Zucker, $^1/_2$ l weißer alter Wein und der Saft einer $^1/_2$ Citrone wird auf schwachem Feuer mit dem Schneebesen so lange geschlagen, bis sich ein zarter dicker Schaum bildet und die Sauce aufsteigen will, worauf dieselbe vom Feuer genommen und noch eine Zeitlang geschlagen wird. Wenn sich auf der Oberfläche des Schaums schmale, wie Oel aussehende Streifen zeigen, kann man annehmen, daß die Sauce fertig ist.

### 35. **Hagebuttensauce.**

140 g frische oder [getrocknete Hagebutten werden mit $^3/_4$ l Wasser, für 3 Pfennig Semmelschnitten und etwas Zimt und Citronenschale während 2 Stunden dick und weich gekocht, dies dann durch ein Sieb getrieben, mit $^1/_2$ l Wein verdünnt und mit Zucker versüßt.

### 36. **Aprikosensauce.***

8 schöne Aprikosen werden ausgesteint und mit 1 Glas Wasser und 2 Scheiben abgeschältem Weiß- oder Milchbrot zugedeckt weich gedünstet, alsdann damit durchs Sieb getrieben,

---

* Diese Sauce wird gewöhnlich zu aus dem Schmalz gebackenen Mehlspeisen, Puddings u. dergl., auch zu gebratenem Wildbret verwendet.

und das Durchgetriebene gehörig mit Wein verdünnt und mit Zucker versüßt.

### 37. Pfirsichsauce.*

Bereitet man wie vorige, nur wird 2 Eßlöffel Kirschwasser dazugenommen und die Kerne bleiben weg.

---

## Rindfleisch.

### 1. Gebratene Rindslende.

Man häutet und spickt die Rindslende, salzt sie, übergießt sie mit kochender Butter und brät sie 20 Minuten unter einem Deckel. Dann entfernt man diesen, legt 1 Möhre, 1 Stückchen Brot und etwas Petersilienwurzel in die Sauce, fügt 1/2 Tasse gute Bouillon aus Liebigs Fleisch-Extrakt an, überstreut die Oberfläche des Filets mit geriebener Semmel und beträufelt sie mit saurem Rahm. In 1/4 Stunde brät man die Lende gar, richtet sie an, streicht die Sauce durch und verkocht sie noch mit 1 Tasse dicker saurer Sahne.

### 2. Lendenbraten mit Béarner Sauce.

Eine gut abgelegene Rindslende wird enthäutet, mit schmalen Speckstreifen zierlich gespickt, gesalzen und in Butter braun und saftig gebraten. Kurz vor dem Anrichten dämpft man mit dem Braten kleine Champignons (in der Jahreszeit, wo man keine frischen Pilze haben kann, nimmt man eingemachte) etwa 5 Minuten, glaciert das Lendenstück mit seiner verdickten, durch 1/4 Theelöffel Liebigs Fleischextrakt im Geschmack gehobenen Sauce, richtet es auf tiefer Schüssel an, umlegt es mit den Champignons und kleinen gerösteten Kartoffeln und stellt es heiß. Dann — man darf dies ja nicht früher thun — bereitet man die Béarner Sauce. 6 Eidotter schlägt man mit 125 g Butter, 1 Löffel Weinessig, in dem man eine kleine gewiegte Zwiebel aufkochte, Salz, Pfeffer und einer Messer-

* Diese Sauce wird gewöhnlich zu aus dem Schmalz gebackenen Mehlspeisen, Puddings u. dergl., auch zu gebratenem Wildbret verwendet.

spitze Fleischextrakt im Wasserbade zu einer glatten dicken Sauce, die sofort angerichtet werden muß, da sie sonst gerinnt. Ist dies einmal geschehen, so kann man den Schaden kurieren, wenn man rasch ein paar Tropfen recht kaltes Wasser (im Sommer muß man einige kleine Eisstückchen nehmen) unter die Sauce schlägt. Nach Belieben kann man noch einen Theelöffel gewiegte Petersilie hinzufügen.

### 3. Filet à la Duchesse.

Man enthäutet das Filet sorgfältig, spickt es mit Speckstreifen und Trüffelstückchen, salzt es und dämpft es, nachdem man es mit Speckscheiben umbunden, in Rheinwein, kräftiger Fleischextraktbrühe mit feinen Kräutern und Gewürzkörnern weich. Die Brühe entfettet man, giebt sie durch ein Sieb, verdickt sie mit einem braunen Buttermehl, würzt sie mit einem Glase Madeira und füllt sie über das Filet. Nach Belieben kann man kleine Champignons in Butter weich dünsten und das Filet mit denselben garnieren.

### 4. Roastbeef.

Der Braten, welcher nicht ganz frisch geschlachtet sein darf und von einem jungen fetten Tier stammen muß, wird von allen Seiten mäßig, aber etwas nachhaltig mit einer Holzkeule geklopft, das Filet dabei geschont, weil es sehr zart ist. Von letzterem löst man den größten Teil des Nierenfettes, wässert es aus, schneidet es in Würfel und bratet es in der Bratpfanne gelb. Ist der Ofen so heiß, daß letzteres erfolgt ist, so legt man den Braten in die Pfanne, schließt den Ofen und läßt ersteren unter fleißigem Begießen mit dem Fett in der Pfanne, mit etwas aufgestreutem Salz, braten. Die Hitze muß hauptsächlich von oben kommen und das Fett nicht dunkel werden, deshalb vermindert man die Hitze des Ofens, nachdem das Fleisch gleich anfangs zugeröstet ist, was den Austritt der Fleischsäfte verhindert. Auf jedes Pfund Fleisch, wenn das Stück groß ist, rechnet man eine Viertelstunde Bratzeit, bei kleineren Stücken etwas weniger. Gutes Fleisch quillt während des Kochens und Bratens auf; man achte genau auf den Zeitpunkt, wo es sich wieder zusammenzuziehen beginnt, nehme es sofort aus der Pfanne und richte es auf einer heißen Schüssel an. Dann erst be-

reitet man mit ein wenig feinem Mehl oder Reisstärke, in in dem zurückbleibenden Fett etwas gebraten, und guter Bouillon von Liebigs Fleischextrakt die kräftige Sauce, welche nebenher gereicht wird. Es ist vorteilhaft, wenn man das Rippenstück hat, unter welchem das Filet sitzt, letzteres auszulösen, zu delikaten Beefsteaks zu benutzen oder gespickt als Filetbraten auf den Tisch zu bringen. Das Rippenstück mit dem zarten Fleisch, welches nicht lange gebraten werden darf, liefert auch einen guten Braten.

## 5. Beefsteaks.

Das Fertigsein der Beefsteaks erkennt man daran, daß kein roter Saft mehr hervordringt, wenn man mit dem Finger daraufdrückt, während sie dennoch saftig sind. — Beim Braten dürfen sie nie lange auf einer Seite liegen, weil sie sonst leicht hart werden. — Sind sie in der Pfanne gebraten, so giebt man in den zurückgebliebenen Saft 1 Eßlöffel Fleischbrühe, schwenkt die Pfanne schnell um und gießt so die Sauce über die Beefsteaks. — Bei allen Beefsteaks sollte Sardellenbutter mit auf den Tisch kommen. Auch kann nach dem Anrichten auf jedes etwas Citronensaft gedrückt werden.

Ein wohlabgelegenes Lendenstück wird mit einem feuchten Tuch abgewischt, oben abgehäutet und nach Belieben das an der Seite befindliche Fett (der sogenannte Riemen) weggenommen oder darangelassen, worauf man das ganze Stück der Quere nach in fingerdicke Scheiben schneidet und solche mit dem flachen Hackmesser oder Holzschlegel mittels eines einzigen Schlages etwas breitklopft, wodurch sie runde Schnitten bilden. Diese werden mit Salz auf beiden Seiten bestreut, in 140 g zerlassene Butter getaucht, aufeinandergelegt, ein paar Stunden so liegen gelassen (wodurch sie beim Braten viel mürber werden), und sodann in der Pfanne in einem Stückchen Butter bei gutem Feuer auf beiden Seiten 6 bis 8 Minuten schnell gebraten.

## 6. Beefsteaks am Rost.

Man bestreiche den Rost mit Speck und brate die Beefsteaks, doch ohne sie in Butter umzukehren, gleichfalls 6 bis 8 Minuten; das Umwenden muß dabei besonders schnell ge-

schehen, um das Auslaufen des Saftes zu verhindern. Die fertigen Beefsteacks werden der Länge nach oder kranzförmig auf eine Platte angerichtet, und auf jedes der auf dem Rost gebratenen dann noch ein kleines Stückchen Butter gegeben, welche Butter, schnell zerschmelzend, sich mit dem Safte derselben vereinigt und eine gute Sauce giebt. Alsdann legt man frischgesottene, abgeschälte, gevierteilte oder rundgeformte Kartoffeln um die Beefsteaks herum, und giebt sie, indem man die Sauce darübergießt, sogleich zu Tisch.

### 7. Beefsteaks mit Sardellen.

Sind die Beefsteaks wie vorige geschnitten und gebraten, so wird 30 g Sardellenbutter auf die zum Anrichten bestimmte Platte gelegt, diese zur Wärme gestellt, und die Beefsteaks darauf dann angerichtet. Der Saft des Fleisches vermengt sich mit der Sardellenbutter zu einer guten Sauce, worin man nun jedes Beefsteak auf der Platte umwendet, damit es von der Sauce gleichsam überzogen ist, und zuletzt alle hübsch aneinanderordnet. — Hierzu giebt man besonders *rohe*, rund abgeschälte, in Salzwasser mit einem Stückchen Butter abgekochte *Kartoffeln*.

### 8. Beefsteaks mit Kartoffelpüree.

Nachdem die Beefsteaks zubereitet sind, wird ein mit guter Milch gekochtes Kartoffelpüree in eine Schüssel angerichtet, und die Beefsteaks kranzförmig auf das Püree oder auf eine besondere warme Platte gelegt. In letzterem Fall wird auf jedes heiße Beefsteak ein Stückchen Butter gegeben, alle, damit die Butter darin vergehe, noch einige Minuten übereinandergelegt, dann hübsch geordnet, und auf derselben Platte aufgetragen.

### 9. Beefsteaks mit gebackenem Kartoffelpüree.

Die Beefsteaks werden bereitet wie vorige. Die Platte, auf der sie zu Tisch kommen sollen, muß an einem warmen Ort mit einem Stückchen frischer Butter in Bereitschaft stehen. In dieser Butter kehrt man die Beefsteaks um, ordnet sie dann hübsch auf die Platte, und giebt sie mit dem Kartoffelpüree Nr. 8, welches in ein gut mit Butter bestrichene Auflaufblech gefüllt und im Ofen gelb gebacken wurde, so-

gleich zu Tisch. — Das Pürce wird in der Auflaufform aufgetragen und um diese, wenn sie nicht hübsch ist, eine Serviette gewickelt.

### 10. Beefsteaks mit Eiern.

Es werden so viel Ochsenaugen, als Beefsteaks serviert werden sollen, gebacken. Wenn letztere dann gebraten sind, ordnet man sie hübsch auf eine Platte, legt auf jedes ein Ei, giebt die zurückgebliebene Sauce darunter, und trägt sie schnell auf.

### 11. Beefsteaks mit Brot und Eiern.

Sind die Beefsteaks gebraten, so werden ebensoviel fingerdicke Brotschnitten aus dem Schmalz gebacken, auf jede derselben ein Beefsteak gelegt, und auf solches ein gebackenes Ochsenauge. Nun legt man sämtliche Schnitten nebeneinander in ein tiefes Blech oder eine Bratkachel, gießt die Sauce der Beefsteaks, mit etwas dünner Braten- oder Fleischbrühe verdünnt, unter die Schnitten, und stellt letztere dann noch so lange in einen warmen Ofen, bis das Ei von oben angezogen hat, doch nicht hart geworden ist. Alsdann wird eine Schnitte nach der andern mit einem Backschäufelchen behutsam herausgehoben und sämtliche auf eine warme Platte angerichtet.

### 12. Geschabtes Beefsteak.

200 g aus Sehnen gelöstes Fleisch wiegt man fein, treibt es durch ein Haarsieb, vermischt es mit 1 Eigelb und Salz, formt ein Beefsteak davon, bratet es in Butter hellbraun. Dann quirlt man 3 g Liebigs Fleischextrakt, 1 Eigelb, 1 Löffel Rahm, wenig Citronensaft und etwas Wasser im Wasserbad dick und füllt dies über das Beefsteak.

### 13. Beefsteaks mit Zwiebeln.

Die geschnittenen und geklopften Beefsteaks werden mit Salz, Pfeffer und feingeschnittenen Zwiebeln eingerieben, aufeinandergelegt und 1/2 Stunde so liegen gelassen, dann zerläßt man in einer Pfanne ein Stück Butter und bratet die Beefsteaks 6 bis 8 Minuten auf beiden Seiten schnell darin ab. Unterdessen verschneidet man auf einer Platte 35 g

Butter, stellt die Platte an einen warmen Ort und richtet die Beefsteaks im Kranz darauf an, im übrigen Fett aber werden so schnell als möglich kleine, frischgesottene, schön rund geformte, mit Salz und Pfeffer bestreute Kartoffeln abgebraten, welche man hernach in die Mitte der Beefsteaks aufhäuft.

### 14. Saure Beefsteaks.

Wenn die hergerichteten Beefsteaks einige Zeit übereinandergelegen, werden sie in Mehl umgekehrt und in einem Stück Butter mit etwas Zwiebel von beiden Seiten gelb gebraten, dann wird ein wenig Fleischbrühe und ein paar Eßlöffel Essig dazugegeben, die Beefsteaks einige Minuten darin gekocht, hernach samt der Sauce angerichtet und gewöhnlich mit gerösteten Kartoffeln serviert.

### 15. Wiener Kotelettes.

3/4 kg Rindfleisch, Schweifstück, wird gut geklopft und mit 140 g Nierenfett oder Speck fein gewiegt. Alsdann werden 2 altgebackene, abgeriebene Semmeln in Wasser eingeweicht, nach Durchweichtsein schnell ausgedrückt und in Butter oder gutem Bratenfett nebst 2 feingewiegten Zwiebeln und Petersilie gedämpft. Nun giebt man 2 Eier, Salz, etwas weißen Pfeffer, den Saft 1 Citrone und das verwiegte Fleisch dazu und macht alles gut untereinander oder, besser, stößt es im Mörser. Aus der Masse werden hernach schöne, runde, fingerdicke Kotelettes geformt, in Semmelmehl umgekehrt, in Butter oder gutem Fett unter öfterem Begießen gelbbraun gebraten und während des Bratens etwas Bratensauce beigegeben. — Werden gewöhnlich zu Sauerkraut oder Kartoffelpüree serviert.

### 16. Rostbraten.

Soll der Rostbraten schnell auf den Tisch kommen, so wird ein Stückchen Butter in der Pfanne zerlassen, 1 verschnittene Zwiebel, etwas weniges Knoblauch und dann das bestimmte Stück Fleisch dareingegeben und dieses hier unter öfterem Umwenden so lange gebraten, bis der Saft nicht mehr blutig aussieht, wenn man mit dem Finger das Fleisch drückt. Dazu verwendet man die sogenannte kurze Rippe, auch Vierschlag genannt, von der man dann vor Verwendung die

stärksten Knochen ablöst und abhaut; den Rippenknochen kann man, wenn man will, daranlassen. Je aus 560 g werden nun ungefähr drei Scheiben geschnitten, welche man wie die Beefsteaks klopft, mit Salz und Pfeffer bestreut, in zerlassener Butter umwendet, 2 Stunden lang aufeinanderlegt, damit sie mürbe werden, und dann kurz vor dem Anrichten auf einem mit Speck bestrichenen Rost, oder in der Pfanne, worin ein Stückchen Butter zerlassen wurde, auf beiden Seiten bratet. Nach 5—6 Minuten, während welcher Zeit man sie fortwährend schnell umwendet, sind sie fertig, wo sie sofort auf eine warme Platte angerichtet werden. Bratet man sie in der Pfanne, so wird der gebratene Saft mit einem Eßlöffel Wasser oder Fleischbrühe aufgelöst und darübergegossen und zugleich ein Eßlöffel verschnittene Zwiebel mitgebraten. Auf dem Rost gebraten, muß nach dem Anrichten auf jede Schnitte ein Stückchen Butter kommen. — Man serviert dazu warmen Meerrettig oder Sardellenbutter.

### 17. **Wiener Rostbraten.**

Nachdem die Rippen aus dem Rippenstück ausgeschnitten, werden sie mit der glatten Seite eines Hackmessers leicht geklopft und dadurch auseinandergetrieben, dann mit Salz und Pfeffer bestreut und in einer flachen Pfanne mit frischer Butter 10 Minuten gebraten. Die Butter muß, ehe man die Rippen hineingiebt, heiß sein, da sonst der beste Saft verloren ginge und letztere kochen, nicht braten würden. Sind die Rippen fertig gebraten, so gebe man gute Bratensauce darüber und bestreue sie mit in dem übriggebliebenen Fett gelbgerösteten Zwiebeln oder gebe auf jede Rippe noch nußgroß Sardellenbutter oder Kräuterbutter. Die Butter kann man auch extra dazu servieren. — Will man die Rippen auf dem Rost braten, so wende man solche, wenn sie gesalzen und gepfeffert sind, in Olivenöl um und brate sie, unter öfterem Umkehren, über Holzkohlenglut gleichfalls 8—10 Minuten. Die übrige Behandlung ist dann wie oben.

### 18. **Pickelsteinerfleisch,** auch **Büchlsteinerfleisch, Pichelsteinerfleisch.**

Zur Bereitung des echten Büchlsteinerfleisches (unrichtig stets Pichel- oder Pickelsteinerfleisch genannt), wie

es von der sel. Frau Winkler, langjährigen Wirtin in Grattersdorf, bei Gelegenheit des Bennofestes auf dem Büchlstein und auch sonst immer gekocht wurde, bediene man sich folgenden Rezeptes.

Bezüglich des Quantums ist vorauszuschicken, daß es dabei auf verschiedene Umstände und hauptsächlich auf den Appetit ankommt; es muß dies jede Hausfrau selbst am besten beurteilen können, wieviel sie für ihre Leute braucht, denn mancher, der ein Liebhaber von solchen pikanten Speisen und vielleicht ohnedies ein starker Esser ist, braucht allein so viel, was in einem anderen Falle für zwei reichen würde. (In der Preisliste ist der Portioneninhalt der Maschinen durchschnittlich angegeben.)




Zum Kochen des Gerichtes gehört vor allem ein passendes Gefäß, die Büchlsteiner-Kasserolle (meist unrichtig Pichelsteiner-Kasserolle) genannt, bestehend aus zwei gut ineinander greifenden Teilen, wodurch bezweckt wird, daß das sich beim Kochen entwickelnde Aroma nicht verflüchtige.

Man nimmt für 2 Personen ungefähr 1 Pfund mageres Rindfleisch, am besten vom Lendenstück (Filet), und schneidet dasselbe in viereckige zollgroße Stückchen, ferner $^1/_4$ Pfund gutes frisches Rindermark aus den Knochen, schneidet dieses in erbsengroße Stückchen, sodann 4—6 geschälte Kartoffel in messerrückendicke Scheiben, ebenso 1 gelbe Rübe, 1 Petersilien-

wurzel und 1 Zwiebel, sowie etwas Petersilienkraut und Citronenschale.

Der Boden der Kasserolle (und zwar desjenigen Teiles, über welchen der Deckel außen überschließt) wird nun gut mit Rindermark überdeckt, dann kommt eine Lage Kartoffel, etwas Salz und Kümmel, hierauf das Fleisch mit dem Wurzelwerk und Grünzeug; es wird alles recht schön gleichmäßig ausgebreitet, etwas gesalzen und mit Pfeffer bestreut, eine Lage Kartoffel darauf gegeben und den Schluß macht wieder das Rindermark. Nun wird die Kasserolle fest geschlossen und auf die Spiritusflamme gebracht.

Während des Kochens muß die Kasserolle einmal (nicht öfter) rasch umgedreht werden, damit auch die obere Lage an die Hitze kommt.

In ungefähr $1/2$—$3/4$ Stunden ist das Gericht gar gekocht. — Damit das würzige Aroma nicht verloren geht und das Fleisch heiß bleibt, wird es in der Kasserolle auf den Tisch gebracht.

Will man mehr zubereiten, dann nimmt man natürlich im Verhältnis mehr Material, d. h. Fleisch, Mark, Kartoffel ꝛc. Man muß dann eine größere Kasserolle haben und mehr Lagen machen, aber immer muß zuerst und zuletzt das Mark kommen und ist es besser, von diesem eher mehr als zu wenig zu nehmen. Manche geben auch, ehe sie die Kasserolle an das Feuer stellen, ein paar Eßlöffel voll kalte Fleischbrühe daran, was durchaus nicht schadet. Mehr auf individuellem Geschmack beruht es, wenn man etwas Essig oder Citronensaft oder Paprika dazu nimmt. Es kommt ja bei diesen Dingen überhaupt sehr viel auf den persönlichen Geschmack an, denn manche Zubereitung, die dem einen recht schmeckt, mundet dem andern gar nicht.

Das Büchlsteinerfleisch wird auch sehr gut, wenn man statt des Rindfleisches Kalbfleisch oder junges Hammelfleisch nimmt und zwar von der Keule (Schlegel) oder beide Sorten gemischt; besonders auf dem Lande, wo man meistens nur altes zähes Kuhfleisch bekommt, ist Hammel- und Kalbfleisch vorzuziehen.

Man achte darauf, daß das zu verwendende Fleisch möglichst mager, d. h. frei von Fett, Haut und Sehnen, Muskeln ꝛc. ist.

Sollte man kein frisches Rindermark haben können, so

thut gutes reines Nierenfett oder frische Butter denselben Dienst.

Im Gegenteil, wenn man **Büchlsteinerfleisch von Hühnern oder Fischen** macht, wird es mit Butter besser. Es wird gerade so gemacht, wie beim Rindfleisch.

Die Hühner werden geputzt wie zum Braten und dann zerkleinert wie zu einer Sulze (aus einem jungen Huhn ungefähr 16—20 Stückchen), dann lagenweise eingerichtet samt Magen und Leber.

Die Fische werden rein geputzt und von den Hauptgräten (Rückgrat 2c.) befreit, dann ebenfalls in gleichmäßige Stückchen geteilt und lagenweise eingerichtet. Das Beste ist, daß man auf diese Weise auch minder gute Fischsorten, darunter sind Brachsen, Bürschling, Nervling, jedoch nicht die eigentlichen Weißfische zu verstehen (diese haben zu viel kleine Gräten und verkochen sich zu sehr), verwenden kann. Das Fisch-Büchlsteiner wird, wenn man gute Fischsorten, wie Hecht, Huchen, Schill und Karpfen nimmt, selbstverständlich noch besser.

**Hasen** auf Büchlsteiner-Art werden wie das eingangs erwähnte Büchlsteinerfleisch zubereitet und nimmt man dazu am besten ganz junge, sogenannte Butterhäschen und zwar frisch vom Schusse weg. Größere ausgewachsene Hasen können auch verwendet werden, jedoch müssen dieselben klein tranchiert und 24—30 Stunden in die Beize gelegt werden. Man läßt sie dann gut abtropfen und richtet sie in die Kasserolle ein wie gewöhnliches Büchlsteinerfleisch. Weitere Zuthaten sind gekünstelt und beeinträchtigen den Wohlgeschmack. (Siehe Umschlagseite dieses Schriftchens.)

## 19. Rinds-Gulasch.

Hierzu wird ein Lendenstück verwendet, das man zu diesem Zweck, nachdem es vorher etwas abgeklopft und abgehäutet wurde, in nußgroße Würfel schneidet. Nun läßt man in einer Kasserolle Butter oder gutes Fett zergehen, darin eine Handvoll verschnittene Zwiebeln leicht anziehen und giebt dann nebst etwas Pfeffer, Salz und einer kleinen Messerspitze spanischem Pfeffer die Fleischwürfel hinein. Diese werden schnell abgeröstet, bis der daraus hervordringende Saft eingebraten ist, sodann angerichtet und, nachdem Citronensaft daraufgedrückt, mit einer Pfeffersauce augenblicklich zu Tisch gegeben.

## 20. Verdämpftes Rinds-Gulasch.

1 kg gut geklopftes, nicht zu häutiges Rindfleisch, am besten von einem Lendenstück, wird über den Faden so fein wie möglich geschnitten, dann läßt man, wie bei voriger Nummer, verschnittene Zwiebeln in Butter oder Fett anziehen und giebt das Fleisch mit denselben Zuthaten hinein. Ist es, zugedeckt, von allen Seiten gelb geworden, so stäubt man mit zwei Eßlöffel Mehl ein, giebt eine kleine Tasse Fleischbrühe und nach Belieben ein wenig Knoblauchbutter daran und kocht mit dieser Sauce das Fleisch, fortwährend zugedeckt, weich. Beim Anrichten wird das Ganze mit etwas Citronensaft abgeschärft.

## 21. Rinds-Gulasch mit Kartoffeln.

Man zerläßt 100 g Butter und dämpft darin einige Augenblicke eine klein verschnittene Zwiebel. Hierzu wird nun ein $1^{3}/_{4}$ kg schweres, abgehäutetes, etwas abgeklopftes, in kleine Würfel geschnittenes Lendenstück gegeben und zugedeckt so lange darin gedämpft, bis der Saft ganz kurz eingekocht ist. Alsdann bestreut man das Fleisch mit Salz, Pfeffer und 2 Kochlöffeln Mehl, läßt es auf dem Feuer einige Minuten anziehen, giebt 4 Eßlöffel guten Essig, 2 Lorbeerblätter und ungefähr $1^{1}/_{2}$ Schöpflöffel braune Brühe oder in deren Ermangelung gewöhnliche Fleischbrühe darüber und legt einen Teller abgeschälte, haselnußgroße, rohe Kartoffeln dazu, worauf alles noch $^{1}/_{2}$ Stunde in dieser Sauce kochen muß. — Man achte darauf, daß die Kartoffeln nicht verkochen, was sehr leicht geschehen kann.

## 22. Uebriggebliebenes Rindfleisch zuzurichten.

Nachdem das Fleisch in dünne Scheiben oder würflig geschnitten, röstet man es einige Minuten in Butter, gießt etwas Essig und Fleischbrühe daran, giebt Citronenscheiben, etwas Zwiebel, Pfeffer, Ingwer und etwas Muskatblüte dazu und läßt es dann aufkochen. Oder: Man schneidet es in halbfingerdicke Scheiben, kehrt solche in zerlassener Butter um, bestreut sie mit Salz und Pfeffer und bratet sie auf beiden Seiten schön braun. Angerichtet wird es im Kranze und Kartoffelpüree oder Maccaroni beigegeben.

### 23. Haschee von übriggebliebenem Rindfleisch.

Man nimmt 3/4 kg übriggebliebenes gekochtes Rindfleisch und verwiegt es sehr fein. Nun läßt man in einer Kasserolle 70 g Butter oder gutes Bratenfett heiß werden, giebt hierein das Fleisch nebst 1 Eßlöffel Semmelmehl und läßt es ein wenig dämpfen. Alsdann gießt man 1/8 l sauren Rahm dazu, fügt etwas Salz, den Saft einer Citrone, Muskatnuß, Pfeffer, ein wenig Citronenschale und etwas Jus oder Bratenbrühe bei, läßt das Ganze noch aufkochen und richtet es in 2 mit etwas Wasser verklopfte Eigelb an.

---

## Kalbfleisch.

Vom Kalb ist fast jeder Teil in der Schnellküche verwendbar, es läßt sich unter den verschiedenen Arten rasch herstellen; die Güte des Kalbfleisches erkennt man an dem dichten, feinen Gewebe, an der hellen Farbe und dem reichlichen Fett.

### 1. Ganzer Kalbsschlegel- und Kalbsbrustbraten

gehört wohl nicht in die Schnellküche, da die Bereitungsweise zu lange Zeit in Anspruch nimmt, da nun aber doch Nachfrage sein kann, so bringe ich:

### 2. Aufgewärmter Kalbsbraten.

Um den Kalbsbraten so wohlschmeckend und saftig als möglich zu erhalten, legt man den in nicht zu dünne Scheiben geschnittenen Braten in eine sehr flache irdene Pfanne oder in eine Steingutschüssel, bedeckt ihn mit der geronnenen Sauce samt dem darauf befindlichen Fett, deckt die Schüssel oder Pfanne fest zu und stellt sie in den Ofen auf einen Topf mit siedendem Wasser, wo sie fast 3/4 Stunden stehen bleiben muß, während man den Braten öfters mit der Sauce begießt, jedoch darf derselbe nicht zum Kochen kommen. — Noch wohlschmeckender wird der Braten, wenn man eine Schüssel mit Butter bestreicht, über diese etwas geriebene Semmel streut, den in feine Scheiben zerschnittenen Braten schichtenweise mit dazwischengelegten Stückchen Braten-Gelee oder Butter sowie

darüber gesiebter Semmel darauf ordnet, die oberste Schicht Braten wieder mit Butter oder geronnener Sauce belegt und mit Semmel bestreut und die Schüssel so fast 1 Stunde auf einem Topf mit kochendem Wasser im Ofen stehen läßt; man bedeckt sie mit einer anderen Schüssel oder einem Blechdeckel, auf den man glühende Holzkohlen legen kann. — Man kann den Braten auch auf noch andere, sehr feine und pikante Art warm machen, welche namentlich bei den Herren, die sonst selten Freunde von aufgewärmtem Braten sind, großen Anklang findet: Auf eine runde, ziemlich flache, fett mit Butter ausgestrichene Schüssel legt man rings herum eine Schicht Bratenscheiben, bestreut sie mit Kapern und gehackten Sardellen und beträufelt sie mit ein wenig Citronensaft, auch legt man einzelne Butterflöckchen darauf; ebenso verfährt man mit der zweiten und dritten Bratenschicht, deckt die Schüssel fest zu und stellt sie beinahe 1 Stunde in den Ofen auf einen Topf mit kochendem oder wenigstens sehr heißem Wasser; da man keine Sauce dazu hat, giebt man geschmorte Kartöffelchen dazu.

### 3. Kalbfleisch, gedämpft.

Ein Stück von der Keule oder auch die Brust, der Bug oder ein Teil des Karreestücks wird sauber zugestutzt, gehäutet und, falls man ein großes Stück mit derbem Fleisch dazu nimmt, gespickt; dann legt man es in eine mit Butter bestrichene Kasserolle auf eine Schicht in Scheiben geschnittenen Wurzelwerks, thut eine Zwiebel, ein Kräuterbündel, etwas Salz und die etwa vorhandenen Knochen und Fleischabfälle mit hinein, gießt so viel schwache Fleischbrühe oder Wasser zu, daß das Fleisch davon bedeckt ist, und dämpft es langsam über gelindem Feuer unter öfterem Begießen mit der Brühe weich, so daß es zuletzt wie glasiert aussieht. Man giebt eine Champignon- oder Trüffel-Sauce dazu, ebenso auch Maccaroni, Reis oder junges Gemüse.

### 4. Kalbfleisch, gebratenes.

Aus der Keule oder dem Bug schneidet man handgroße Scheiben, klopft sie, bestreut sie mit Salz, legt sie in eine Kasserolle mit 60—90 g Butter, einem Kräuterbündelchen, kleingeschnittenen Zwiebeln und Wurzelwerk, deckt die Kasserolle zu und schmort das Fleisch, bis es auf beiden Seiten braun

ist, worauf man es herausnimmt, 1 Löffel Mehl nebst noch ein wenig Butter mit dem Fond in der Kasserolle verrührt, das Mehl hellbraun röstet und mit dem Saft einer Citrone sowie 1/4 l Fleischbrühe verkocht. In dieser Sauce läßt man das Fleisch noch eine Weile dämpfen und giebt sie beim Anrichten über demselben auf.

### 5. Kalbsbraten am Spieß gebraten.

Man umbindet den geklopften, gehäuteten, gespickten und mit Salz bestreuten Braten mit einem fettgebutterten Papier, läßt ihn unter öfterem Begießen mit Butter und dem abgetropften Bratensaft 1 1/2 Stunden über hellem Feuer braten, nimmt das Papier ab, stäubt etwas Mehl über das Fleisch, bestreicht es mit zerlassener Butter, dreht es noch 6—8 mal, bis es genügend gebräunt ist, und serviert zu dem Braten eine braune Jus oder irgend eine pikante Sauce, wie z. B. Liebesapfel- oder Sardellen-, auch Béchamel-Sauce; häufig kocht man den abgetropften Bratensaft auch mit Rahm oder Jus auf und giebt dies als Sauce.

### 6. Kalbs-Karree.

Ein schönes, fleischiges Karree- oder Rippenstück wird gewaschen, gebrüht, gehäutet, mit Salz eingerieben, gespickt und unter häufigem Begießen mit Butter gebraten, worauf man es mit einem scharfen Messer in einzelne Scheiben zerschneidet, diese wieder zusammensetzt und mit geschmorten Kartöffelchen garniert; die Sauce, welche man mit Wasser, Rahm oder Fleischbrühe aufgekocht, giebt man in einer Saucière dazu.

### 7. Frikassierte Kalbsfüße.

Man kocht die sauber gereinigten, gebrühten und in 2 Teile gespaltenen Kalbsfüße in Wasser mit Salz, Wurzelwerk und Zwiebeln weich, bereitet eine Mehlschwitze von 70 g Butter und 1 Kochlöffel Mehl, verkocht dieselbe mit Fleischbrühe und 1 Glase Weißwein, 1 Kräuterbündelchen, 1 Lorbeerblatt und 1 Blatt Macis 1/4 Stunde, nimmt die Gewürze heraus, legt die in Stücke zerschnittenen Füße, gedünstete Champignons und etwas gehackte Petersilie hinein, läßt die Sauce einmal aufkochen und legiert sie mit 2 Eidottern, die man mit ein wenig feinem Essig oder Citronensaft zerquirlt.

### 8. Gebackene Kalbsfüße.

Einige Füße von frischgeschlachteten Kälbern werden sauber geputzt und gesengt, gewässert und gebrüht, worauf man sie in Wasser mit Salz, etwas Essig, Wurzelwerk, 1 Zwiebel, Citronenschale, Lorbeerblättern, Pfeffer- und Gewürzkörnern beinahe weichkocht, von den Knochen ablöst, in Hälften oder kleinere Stücke zerschneidet, entweder in Ei und geriebene Semmel oder in einen Ausbackteig eintaucht und dann in Schmalz hellbraun backt. Man giebt sie zu Gemüsen verschiedener Art oder serviert sie, mit gebackener Petersilie garniert, mit Pfeffergurken und Citronenscheiben, oder auch mit Sauce.

### 9. Gebackenes Gehirn.

Kalbsgehirne werden in kaltem Wasser zum Feuer gesetzt und langsam erwärmt, bis sich die darin befindlichen Häutchen und Aederchen leicht entfernen lassen, worauf man sie in kochendem Salzwasser einige Minuten blanchiert, in kaltem Wasser abkühlt und mit Wasser, Salz, einigen Gewürz- und Pfefferkörnern, 2 zerschnittenen Zwiebeln, 1 Lorbeerblatt und etwas Essig eine reichliche 1/4 Stunde langsam weichkocht, herausnimmt, abtropfen und auskühlen läßt, in 2 Hälften teilt und mit Salz und Pfeffer bestreut, in Ei und geriebener Semmel umwendet und in Butter auf beiden Seiten hellbraun backt, oder statt dessen in einen Ausbackteig eintaucht und in Schmelzbutter ausbäckt.

### 10. Gebackener Kalbskopf.

Nachdem man den Kopf in Stücke zerlegt hat, dämpft man dieselben in einer Braise von Fleischbrühe, etwas Weißwein, Zwiebel, Salz, Wurzelwerk und Gewürz weich, läßt sie erkalten, legt sie 1—2 Stunden in eine Marinade von einigen Löffeln Weißwein, dem Saft 1 Citrone, Pfeffer und Salz, taucht sie in einen Ausbackteig oder in geschlagenes Ei und geriebene Semmel und backt sie in heißem Schmalz.

### 11. Kalbskopf en tortue.

Man reinigt und wässert einen großen, frischen Kalbskopf, blanchiert ihn 1/4 Stunde in kochendem Salzwasser, kühlt ihn in frischem Wasser ab, beint ihn aus, schneidet das Fleisch

in schräge Vierecke und zackt die Ohren rings um den Rand mit einer Schere aus; Gehirn und Zunge werden herausgenommen, letztere mit den Fleischstücken gekocht, ersteres in lauem Wasser gewässert, von den Häutchen und Aederchen befreit und entweder in einer säuerlichen Marinade gargedämft oder in Salzwasser gekocht und mit geriebener Semmel, Petersilie, Pfeffer, Salz und Eiern zu flachen Klößchen verarbeitet, die man kurz vor dem Anrichten in Butter brät. Die Kalbskopfstücke nebst der Zunge dämpft man langsam in einer Braise von 1 l kräftiger Fleischbrühe, $^1/_4$ l Weißwein, $^1/_8$ l Weinessig, einigen Zwiebel- und Citronenscheiben, Salz, Wurzelwerk, 2 Lorbeerblättern, etlichen Nelken und Pfefferkörnern weich; hierauf hackt man 6 geschälte Schalotten sehr fein, schwitzt sie in Butter weich, rührt 1 Löffel Mehl hinzu und verkocht dies mit $^1/_2$ l brauner Coulis, 1 Glase Weißwein und den Abgängen der zu dem Ragout geputzten Trüffeln und Champignons unter beständigem Umrühren $^1/_2$ Stunde lang, gießt die Sauce durch ein Haarsieb, entfettet sie, fügt 1 Glas Madeira, 1 Prise Salz, und 1 Messerspitze Cayennepfeffer hinzu, verrührt sie noch einige Minuten über dem Feuer, legt die Kalbskopfstücke, in Butter gedünstete kleine Champignons, in Fleischbrühe und Wein gekochte Trüffeln, in der Braise gedämpfte Hahnenkämme und Hahnen-Nieren, gebratene Kalbsmilchscheiben, Farceklößchen, nach Belieben auch Krebsschwänze und hartgekochte Eidotter oder haselnußgroße Eier, die man aus 6 hartgekochten und 2 frischen Eidottern, ein wenig Butter, Salz und Muskatnuß geformt und in Fleischbrühe einmal aufgekocht hat, hinein. Das Ragout muß möglichst geschmackvoll angerichtet werden; in die Mitte legt man entweder eine gespickte, gut glacierte Kalbsmilch oder die aufrecht gestellten Ohren, dann die Fleischstücke und übrigen Zuthaten in buntem Gemisch, außen herum Farceklößchen und um den Rand der Schüssel dreieckige Semmel-Croutons und hartgekochte Eierviertel.

## 12. Gebackene Kalbsleber.

Nachdem die Leber gehäutet und von Adern und Sehnen befreit ist, zerschneidet man sie in länglichrunde, 3 Finger breite und 1 cm dicke Scheiben, bestreut diese mit Pfeffer und kehrt sie in Mehl um, wonach man 2 kleingeschnittene Zwiebeln in 120 g Butter gelb brät, die Leber hineinlegt und unter

öfterem Begießen bei gelinder Hitze braten läßt; dann schüttet man 1 Tasse Fleischbrühe und 1 Glas Wein zu, legt einen Deckel auf die Kasserolle und dünstet die Leber langsam vollends weich. Die Leber darf weder hart, noch inwendig blutig sein. Gesalzen wird sie erst, wenn sie serviert wird.

### 13. Saure Kalbsleber.

Eine gewässerte und abgehäutete Leber wird in Scheiben und diese wiederum in kleinere Stücke geschnitten, worauf man 125 g Butter hellbraun macht, die Leberstückchen nebst 2 feingehackten kleinen Zwiebeln und 2 Eßlöffeln gehackter Petersilie in der Butter verrührt und durchschwitzt, 1 Löffel Mehl darüber stäubt, reichlich $^1/_4$ l kräftige Fleischbrühe, einige Löffel Essig, etwas Pfeffer und Salz hinzufügt, alles unter fortdauerndem Umrühren zweimal aufkochen läßt und dann sogleich zu Tisch giebt.

### 14. Saure Kalbslunge.

Eine Kalbslunge wird in schwach gesalzenem, siedendem Wasser weichgekocht und nebst einer kleinen Zwiebel, etwas Citronenschale und Petersilie mit dem Wiegemesser ziemlich fein gehackt; dann bereitet man eine hellbraune Mehlschwitze aus 60 g Butter und 1 Löffel Mehl, thut das Lungenhachis und $^1/_4$ l Fleischbrühe hinzu, verkocht alles eine Weile und drückt zuletzt den Saft einer Citrone hinein. Beim Anrichten garniert man die Schüssel mit verlorenen Eiern.

### 15. Kalbsbrieschen (Milchner).

Nachdem 3—4 Kalbsmilche gewässert und blanchiert sind, schneidet man sie in nette Stücke, spickt sie mit feinen Speckstreifen, legt sie in eine Kasserolle mit einigen Speckscheiben, zerschnittenem Wurzelwerk, 1 Zwiebel, 1 Kräuterbüschelchen und etlichen Nelken und Pimentkörnern, übergießt sie mit kräftiger Kalbsbrühe, dämpft sie bei sehr gelindem Feuer eine reichliche Stunde und begießt sie häufig mit ihrem Fond. Sobald sie genügend weich sind, nimmt man sie heraus, seiht die Brühe durch, entfettet sie und giebt sie entweder so, wie sie ist, oder zu einer Liebesapfel-Sauce verkocht zu der Kalbsmilch; letztere wird auch häufig als Beilage zu grünen Erbsen, Endivien, Karotten, Maccaroni oder Blumenkohl verwendet.

## 16. Kalbsmilch, gebacken.

Man legt die gewässerten Kalbsmilche einige Minuten in siedendes, stark gesalzenes Wasser, läßt sie dann abtropfen und erkalten, schneidet sie in gleichmäßige, nette Stücke, wendet dieselben in geschlagenem Ei und geriebener Semmel und bäckt sie in heißem Schmalz oder in einer flachen Pfanne mit Butter; auch kann man sie in einem Ausbackteig (s. d.) eintauchen oder aus $^1/_2$ l Milch, 125 g Butter und dem nötigen Mehl einen steifen Brei kochen, den man mit 8 Eiern und etwas Salz verrührt und in den man die Kalbsmilchstücke eintaucht, bevor man sie aus dem Schmalz bäckt; man giebt sie so zu allen feinen Gemüsen.

## 17. Kalbsmilch, gebraten.

Die gewässerten und blanchierten Kalbsmilche werden in Scheiben geschnitten, sauber geputzt, mit feinen Speck- und Sardellenstreifen gespickt und auf beiden Seiten in siedender Butter hellbraun gebraten, um sie dann gleichfalls als Beilage zu Gemüsen zu geben.

## 18. Kalbsmilch, gedämpft.

Die wie gewöhnlich vorbereiteten Kalbsmilche werden in Scheiben geschnitten, in sehr kräftiger, aber wenig Fleischbrühe und etwas Butter weichgedämpft und mit einer Champignon- oder Trüffel-Sauce aufgegeben.

## 19. Gedämpfte Nieren.

Man schneidet 1—2 Zwiebeln in dünne Scheiben, schwitzt sie in Butter gelb, thut eine feingeschnittene Kalbs-, Rindsniere oder eine Anzahl Hammelnieren hinzu, würzt sie mit Pfeffer und Salz, dünstet sie langsam weich, indem man sie mit der herausgedrungenen eigenen Brühe begießt, fügt zuletzt ein wenig Essig und Senf hinzu, läßt die Nieren einmal damit aufkochen und richtet sie an. — Oder man schwitzt die kleingeschnittenen Nieren mit etwas gehackter Petersilie, Schalotte, Schnittlauch, Pfeffer und Salz in Butter weich, nimmt sie dann heraus, verkocht die Sauce mit 1 Glase Wein und etwas Wasser oder Bouillon, legiert sie mit 3 Eidottern und richtet sie über den Nieren an.

### 20. Saure Nieren.

In 70 g Butter röstet man 2 Eßlöffel Mehl braun, thut eine feingehackte Zwiebel nebst mehreren in dünne Scheibchen geschnittenen Kalbsnieren hinzu, läßt beides ziemlich weich dünsten, gießt 1/4 l kräftige Fleischbrühe und etwas Essig an, würzt die Sauce mit Salz und Pfeffer und läßt sie unter öfterem Umrühren vollends weichkochen. — Oder man schwitzt die Zwiebel und die Nierenscheibchen zuerst in Butter weich, thut Pfeffer und Salz hinzu, stäubt 1 Löffel Mehl darüber und verkocht dann das Ganze mit Fleischbrühe und Essig.

### 21. Kalbsschnitzel.

Man schneidet von einer großen, mürbe gelegenen Kalbskeule der Quere nach 6—8 fingerdicke Schnitten von der Größe eines Handtellers ab, klopft und salzt dieselben, legt sie nebst einigen Speckscheiben, Zwiebel, Wurzelwerk, sehr wenig Gewürz und einem kleinen Kräuterbündelchen in eine Kasserolle, übergießt sie mit Fleischbrühe und 1 Glase Weißwein, deckt die Kasserolle zu und dämpft die Schnitzel langsam gehörig weich. Hierauf dünstet man 1 l kleine Champignons in Butter, stäubt etwas Mehl darüber, seiht die Brühe von den Schnitzeln durch, gießt sie hinzu und läßt sie aufkochen; bei dem Anrichten belegt man die Champignons mit dem Fleisch.

### 22. Kalbsschnitzel à la Holstein.

Nachdem man aus einer Kalbskeule eine recht große Fleischscheibe von der Stärke eines Daumens geschnitten, klopft man dieselbe, salzt sie, wendet sie in Ei und Semmel und und brät sie recht saftig. Hierauf richtet man das Schnitzel auf einem erwärmten Teller an, belegt es mit einem eben bereiteten Spiegelei (Setzei) nebst etlichen Sardellenstreifchen und Kapern und garniert es mit mixed pickles sowie mit kleinen, rund ausgestochenen Weißbrotscheiben, die gelb geröstet und mit Kaviar oder geräuchertem Lachs bedeckt sind.

### 23. Kalbsschnitzel auf rheinische Art.

Die gut geklopften Schnitzel werden mit ein wenig Salz und weißem Pfeffer gewürzt, in Ei und geriebener Semmel

umgewendet, in frischer Butter auf beiden Seiten hellbraun gebraten und beim Anrichten oben darauf mit einem Gitter von Sardellenfilets und Kapern belegt, während man entweder geschmorte Kartoffeln oder eine Sardellen-Sauce dazu reicht.

### 24. Kalbsschnitzel, auf dem Rost gebraten.

Die von der Keule geschnittenen Fleischscheiben werden geklopft, gesalzen, in zerlassene Butter getaucht und auf beiden Seiten auf einem Rost über hellem Feuer rasch gebraten, dann mit Citronensaft beträufelt und mit einigen Löffeln kräftiger Kalbs-Jus zu geschmorten Kartoffeln aufgegeben.

### 25. Wiener Kalbsschnitzel.

1 kg Fleisch von einer mürben, großen Keule wird zu Schnitzeln zerteilt, geklopft und gesalzen, häufig auch mit feinen Speckstreifen gespickt, in feinem Mehl, geschlagenem Ei und geriebener Semmel umgewendet und in heißer Butter auf beiden Seiten goldbraun gebraten; man garniert sie mit Petersilie, belegt sie mit Citronenscheiben und Kapern und giebt sie zu feinen Gemüsen oder geschmorten Kartoffeln.

### 26. Kalbsvögel, bayrische.

Man schneidet aus einer mürbe gelegenen Kalbskeule daumendicke Scheiben von beliebiger Größe, die man häutet, klopft, auf beiden Seiten spickt und mit etwas Salz und Pfeffer bestreut; hierauf legt man sie in Essig, thut Zwiebelscheiben und Petersilienblätter hinzu und läßt sie einen halben oder ganzen Tag in dieser Marinade liegen. Man dünstet sie nun in einer zugedeckten Kasserolle mit reichlicher Butter $^1/_4$ Stunde lang, bestäubt sie mit Mehl und brät sie vollends gelb, thut die Petersilie nebst den Zwiebeln aus der Marinade dazu, ebenso einige Löffel von dem Essig, etwas Citronenschale und $^1/_4$ l kräftige Fleischbrühe, dämpft sie darin weich und giebt sie mit ihrer durchgeschlagenen Sauce zu Tisch. Auch schmort man die marinierten Kalbsvögel häufig mit saurem Rahm und ein wenig Essig von der Marinade, indem man beides allmählich hinzugießt, und bestreut sie bei dem Anrichten mit gehackter Citronenschale.

### 27. Gebackene Kalbszunge.

Nachdem man die Zunge in Salzwasser weichgekocht, zieht man die Haut ab, läßt sie kalt werden, schneidet sie der Länge nach durch, wendet sie in geschlagenem Ei und geriebener Semmel, bäckt sie rasch auf beiden Seiten in Butter braun, garniert sie mit geschmorten Kartöffelchen und giebt Sardellen- oder Kapernsauce dazu.

---

## Hammelfleisch.

(Schöpsenfleisch.)

Die großen Stücke, Keule, Brust rc., in ganzen Stücken gebraten, gehören nicht zur schnellen Bereitung, da selbe ja immer Stunden gebrauchen, bis sie fertig sind.

### 1. Gedämpftes Hammelkarree.

Das Rippenstück wird ebenso, wie oben beschrieben, vorbereitet und in Butter gebräunt, worauf man es mit $^1/_2$ l kochendem Wasser, Zwiebel, Wurzelwerk, 1 Kräuterbündelchen, Salz und Gewürzen langsam weichschmort, das Fleisch dann herausnimmt, die Brühe entfettet, durchschlägt, mit einer Mehlschwitze verkocht und zu dem Fleisch serviert.

### 2. Gedämpftes Hammelfleisch.

Das gut geklopfte und gewaschene Fleisch wird mit einigen Schalotten, 1 Stück Citronenschale, 1 Lorbeerblatt, etwas Thymian, Petersilie und Salbei, Pfeffer- und Gewürzkörnern, Salz und so viel Wasser, daß es davon bedeckt ist, in einer wohlverdeckten Kasserolle zwei Stunden lang gedünstet, wonach man das Fleisch herausnimmt, in Stücke schneidet, den Fond in der Kasserolle mit siedender Fleischbrühe oder Wasser loskocht, durchseiht und die Fleischstücke vollends weich darin dämpfen läßt, indem man es mit der sehr kurz eingekochten Brühe glasiert. Man giebt das so gedämpfte Fleisch zu beliebigem Gemüse, Reis oder mit einer Sauce auf den Tisch.

### 3. Gebratene Hammelnieren.

Nachdem die Nieren gewässert worden, schneidet man sie der Länge nach auseinander, bestreut sie mit Pfeffer und Salz, zieht sie durch geklärte Butter, legt sie zuerst mit der Schnittseite nach oben auf einen Rost und brät sie rasch durch, worauf man sie auch auf der anderen Seite braten läßt und mit einer Haushofmeister-Sauce serviert. Da die Nieren bei dem Braten auf dem Rost über hellem Feuer leicht hart zu werden pflegen, kann man sich in der Weise helfen, daß man den Rost in eine Bratpfanne stellt und diese in eine starkgeheizte Röhre setzt, wobei man die Nieren fleißig mit geklärter Butter übergießt und auf beiden Seiten brät; den Fond kocht man mit kräftiger Bouillon, feingehackter Petersilie, Estragon und Schnittlauch auf und richtet die Sauce über den Nieren an.

### 4. Gedämpfte Hammelnieren.

Die gewässerten und abgezogenen Nieren spickt man mit feinen Speckfäden, bestreut sie mit Pfeffer und Salz und dünstet sie in einer gut zugedeckten Kasserolle mit zerlassener Butter weich; dann nimmt man sie heraus, läßt die Sauce mit etwas Citronenschale, dem Saft einer halben Citrone und einem Glase Madeira verkochen und giebt sie über den Nieren auf.

### 5. Gebackene Hammelzungen.

Mehrere frische Hammelzungen werden in lauwarmem Wasser eine Stunde gewässert, dann in Wasser mit Salz weichgekocht, abgezogen, in Scheiben zerschnitten, mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuß bestreut, in Ei und geriebener Semmel gewendet, auf beiden Seiten in Butter hellbraun gebacken und zur Garnierung von Gemüsen benützt oder mit einer Liebesapfelsauce zu Tisch gegeben.

### 6. Hammelkoteletten.

Die Zubereitung ist wie bei Kalbfleisch oder Schweinefleisch.

# Schweinefleisch.

Auch hier gilt, was bereits bei Hammelfleisch wegen der ganzen Stücke gesagt.

## 1. Schweinskoteletten.

Nett zurechtgeschnittene, vom größten Teile ihres Fettes befreite Schweinskoteletten werden geklopft und mit dem Messer ordentlich rundgeformt, mit Salz und weißem Pfeffer bestreut, in einer Pfanne mit heißer Butter auf beiden Seiten gebräunt und mit hinzugegossener kräftiger Fleischbrühe unter häufigem Begießen ganz kurz eingeschmort, so daß sie wie glasiert aussehen.

## 2. Gebratenes Schweinskarree.

Von einem schönen Rippenstück löst man die Schwarte und einen Teil des Fettes ab, salzt das Fleisch und brät es gleich der Keule mit Wasser, einer kleinen Zwiebel und etwas harter Brotrinde, nach Geschmack auch 2—3 Gewürznelken, unter fleißigem Begießen.

## 3. Am Spieß gebratenes Schweinskarree.

Bisweilen gestattet auch die feine Küche die Verwendung eines schönen großen Karreestückes als Entreeschüssel; es wird von der Schwarte befreit, gesalzen und unter fleißigem Begießen mit dem eigenen abtropfenden Fett am Spieße über hellem Feuer gebraten, auf einer langen Schüssel angerichtet, an den beiden Endseiten mit gefüllten Liebesäpfeln (Tomaten) garniert und mit einer Champignon- oder Pfeffersauce serviert; anstatt der Tomaten kann man das Fleisch auch mit Zwiebelpüree und dem eigenen abgetropften und mit Kraftbrühe verkochten Bratensaft zu Tisch geben.

## 4. Gedämpftes Schweinefleisch.

Nachdem das Fleisch in siedendem Wasser einigemal aufgewallt hat, kühlt man es in frischem Wasser ab, läßt ein Stück Butter in einer Kasserolle heiß werden, legt das Fleisch

hinein, würzt es mit Salz, Pfeffer, einer ganzen Zwiebel, einem Lorbeerblatt, etwas Citronenschale und nach Belieben mit einigen Wachholderbeeren, thut eine Messerspitze gestoßene Nelken hinzu, stäubt ein wenig Mehl darüber und schmort das Fleisch gut zugedeckt auf beiden Seiten braun. Dann gießt man eine Obertasse Weißwein oder halb Wasser, halb Essig zu, dämpft das Fleisch vollends weich, seiht die Sauce durch, entfettet sie und giebt sie über dem Fleisch auf.

### 5. Gebackene Schweinsfüße.

Die sauber gereinigten und geputzten Schweinsfüße werden in Wasser mit Salz, Gewürz und Lorbeerblättern weichgekocht, ausgebeint, in geschlagenem Ei und geriebener Semmel umgekehrt und in heißem Schmalz gebacken, um sie als Beilage zu kraut- und kohlartigen Gemüsen, zu Erbs-Püree, Kartoffelbrei zu geben.

### 6. Schweinsknöchel.

Man läßt sich vom Fleischer Rückgrat, Hals, Ohren Rüssel und Füße in zierliche Stücke hacken, mengt und reibt sie mit einer Mischung von Salz und ein wenig Salpeter, legt sie in einen Napf oder Steintopf, deckt sie mit einem beschwerten Deckel zu und dreht sie alle 2—3 Tage um. Nach 12—14 Tagen sind sie genügend durchgepökelt, werden gut abgewaschen, mit bloßem, nicht zu reichlichem Wasser langsam gekocht, ohne daß sie zu weich werden dürfen, und zu Sauerkraut gegeben.

---

## Geflügel.

### 1. Wiener Back-Händl.

Gutgemästete junge, aber nicht zu große Hühner werden einige Stunden vor dem Gebrauch geschlachtet, rein geputzt und ausgenommen, in 4—5 Teile zerschnitten, mit Salz bestreut $1/2$ Stunde hingestellt, dann abgetrocknet, in Mehl, geschlagene Eier und geriebene Semmel eingetaucht, zu schön goldgelber Farbe in heißem Schmalz ausgebacken und entweder mit grünem Salat, gedämpftem Obst oder als Garnierung um

junge Gemüse, wie Spargel, Blumenkohl, grüne Erbsen u. dergl., zu Tisch gegeben.

## 2. Gebratene Hühner.

Das junge Huhn wird gereinigt, gesengt, ausgenommen, inwendig mit Salz, nach Belieben auch mit etwas Pfeffer, bestreut, dressiert, an den Spieß gesteckt, von außen gesalzen und unter fleißigem Begießen mit Butter bei hellem Feuer gebraten; sobald es beinahe gar ist, überstreut man es mit geriebener Semmel, beträufelt es mit Butter, läßt es bräunen und giebt es mit Kopfsalat, Gurkensalat, Stachelbeerkompott u. dergl. zu Tisch. Man kann es auch mit feinen Speckfäden spicken oder mit Speckplatten umbinden und brät es auf dieselbe Art, oder unter fleißigem Begießen in der Pfanne oder einer Kasserolle; zuweilen pflegt man auch den Kropf mit einem Stück Butter, die man mit gehackter Petersilie, geriebener Semmel, Salz und ein wenig gestoßener Muskatblüte vermischt hat, zu füllen.

## 3. Hühner, auf dem Rost gebraten.

Die sauber gereinigten jungen Hühner werden je nach ihrer Größe in Hälften oder Viertel zerlegt, mit Salz bestreut, 1 Stunde hingestellt, abgetrocknet, in geklärter Butter und geriebener Semmel umgewendet und über Kohlenfeuer auf dem Rost gebraten. — Oder man löst aus den Hühnerstücken die größten Knochen heraus, bestreut sie mit Pfeffer und Salz, schwitzt sie mit gehackten Schalotten, Champignons und Petersilie in Butter über schwachem Feuer halb weich, nimmt sie heraus, läßt sie auskühlen, vermischt die lauwarme Kräuterbutter mit 1—2 Eidottern, taucht die Hühnerstücke von beiden Seiten darin ein, wendet sie in geriebener Semmel und brät sie auf einem mit Oel bestrichenen Rost langsam hellbraun; man giebt eine Citronen- oder eine Kräutersauce, auch eine Sauce poivrade dazu.

## 4. Paprika-Huhn.

Das saubergeputzte Huhn wird, in Stücke zerlegt und mit Salz bestreut, ½ Stunde beiseite gestellt. Dann läßt man ein Stück Butter in einer Kasserolle hellbraun werden, röstet eine ziemlich große, würfliggeschnittene Zwiebel darin gelb, streut einen knappen halben Kaffeelöffel voll Paprika

hinein, legt die Hühnerstücke in die Kasserolle, deckt letztere zu und dämpft das Fleisch unter öfterem Aufschütteln langsam weich, stäubt $^1/_2$ Löffel Mehl darüber, gießt $^3/_8$ l kräftige Fleischbrühe und einige Löffel Rahm an, läßt die Sauce $^1/_4$ Stunde leise kochen und giebt dann auf.

### 5. Hühner mit Reis.

Man zerlegt zwei sauber hergerichtete junge Hühner in ziemlich kleine Stücke, aus denen man möglichst die größeren Knochen entfernt und thut sie nebst 300 g gebrühtem Reis in eine Kasserolle, streut das nötige Salz und 1 Eßlöffel voll feingeschnittener, in Butter gerösteter Zwiebeln darüber, gießt $^3/_4$ l Fleischbrühe zu und dämpft alles zusammen langsam weich.

### [6. Eingemachtes Huhn (Hühner-Ragout).

Gut gesäuberte junge Hühnchen werden in nette Stücke zerlegt, mit Salz bestreut und in frischer Butter in einer wohlverdeckten Kasserolle über gelindem Feuer weichgedämpft; hierauf bräunt man Butter, schwitzt 1 Eßlöffel Mehl darin bräunlich und fügt die Brühe, worin die Hühner gedünstet wurden, nebst $^1/_6$ l brauner Coulis hinzu, verkocht die Sauce mit einigen ausgekernten Citronenscheiben, Pfeffer und Salz.

### 7. Eingemachtes Huhn (Hühner-Ragout) anderer Art.

2—3 gebratene junge Hühner zerteilt man in Stücke, legt dieselben in eine Kasserolle, thut die Bratensauce, $^1/_4$ l süßen Rahm, einige Eßlöffel voll Kraftbrühe, 4 Löffel geriebenes Weißbrot, eine Zwiebel, $^1/_4$ l heißes Wasser, etwas Pfeffer, Piment, Ingwer und Muskatblüte hinzu, läßt alles $^1/_4$ Stunde tüchtig verkochen, thut zuletzt 1 Eßlöffel voll gehackten Schnittlauch daran und garniert das Ragout beim Aufgeben mit Citronenscheiben und Pfeffergürkchen.

## Gans.

Wird die ganze Gans gebraten, so kann es sich in diesem Schriftchen nur um das Aufwärmen der einzelnen Teile handeln und dies geschieht wie beim Kalbfleisch.

## 8. Gansjung, Gänseklein.

Der Hals, der Kopf, aus welchem die Augen gestochen sind, die Flügel und Füße, der Magen und das Herz der Gans werden sehr gut gereinigt und in Wasser mit Salz weichgekocht, worauf man die sehr kräftig und angenehm schmeckende Brühe entweder zur Bereitung einer Reis-, Gräupchen- oder Nudelsuppe verwendet, zu der man das Gänseklein giebt, oder zur Herstellung eines Saucengerichts oder zu Gemüse benützt.

## 9. Gansjung in brauner Sauce.

Schon beim Schlachten der Gans wird das Blut derselben in einem Topf mit einer Obertasse voll Essig aufgefangen und gut mit demselben verquirlt; es läßt sich an einem kühlen Ort 2—3 Tage, im Winter noch länger aufbewahren, bis man es benützen will. Das Gänseklein kocht man mit Wasser, Salz, Wurzelwerk und ein wenig Gewürz ordentlich weich, seiht die Brühe hierauf durch und kocht sie mit dem in Essig verrührten Gänseblut, 60 g geriebenem braunen Pfefferkuchen, einem Lorbeerblatt, etwas Citronenschale, etlichen Nelken, Gewürz- und Pfefferkörnern unter häufigem Umquirlen einigemal durch, fügt nach Belieben noch etwas Essig oder Citronensaft hinzu und läßt das Gänseklein wieder heiß darin werden.

## 10. Gebackene, gebratene Gansleber.

Aus einer großen Gänseleber schneidet man fingerstarke Schnitten, welche man in Mehl wendet und in Butter, nach Belieben auch mit einigen gehackten Schalotten zusammen, auf beiden Seiten rasch hellbraun backen läßt, worauf man sie mit Citronensaft beträufelt und mit ihrer Sauce zu Tisch giebt. — Ebenso kann man sie nach dem Zerschneiden mit Salz und Pfeffer bestreuen, in geschlagenem Ei und geriebener Semmel umwenden und in Butter über gelindem Feuer gelbbraun braten, worauf man die Butter rasch mit etwas kräftiger Fleischbrühe aufkocht und samt der Leber sofort anrichtet.

## 11. Gedämpfte Gänseleber.

Sobald die Leber aus der Gans genommen und gewaschen ist, legt man sie in abgerahmte Milch, die man am folgenden Tage erneuert; dann wäscht man die Milch gut

ab, schneidet die Stelle der Leber, wo die Galle gesessen hat und die etwas grünlich aussieht, gut aus, legt die gesalzene Leber in kochende Butter, zu der man später etwas Fleischbrühe zugießt, und dünstet sie in der wohlverdeckten Kasserolle langsam weich. Man richtet sie mit ihrer eigenen Brühe an oder giebt eine Trüffel- oder Champignon-Sauce dazu und garniert sie mit 1/2 kg geschälten Kastanien, die in Zucker und Butter gar gemacht worden sind. Auch kann man die Leber mit 125 g Butter, 1/4 l Fleischbrühe, einigen Zwiebel- und Möhrenscheiben 3/4 Stunden über gelindem Feuer dünsten.

## Enten.

Wie bei der Gans.

## Rebhühner, Wachteln etc.

### 12. **Rebhühnerkoteletten.**

Man zerteilt junge Rebhühner in Hälften, schneidet von den Füßen die Klauen ab, biegt das Beinchen dann nach innen und steckt es durch ein zwischen Lende und Steiß eingeschnittenes Loch, so daß man eine gehörig geformte Kotelette erhält, deren Knochen das Beinchen vorstellt. Diese Koteletten klopft man leicht, bestreut sie mit Pfeffer und Salz, taucht sie in zerlassene Butter, bestreut sie mit feingehackten Trüffeln, brät sie auf dem Rost und übergießt sie beim Anrichten mit brauner Coulis oder Jus, die mit dem Saft einer Citrone abgeschärft ist.

### 13. **Gedämpfte Rebhühner mit Weinkraut.**

Alte Rebhühner werden gesäubert, an Brust und Schenkeln mit reichlichem Speck und rohem Schinken gespickt und in einer Kasserolle mit Speckscheiben, Zwiebel, Wurzelwerk, Salz und etwas Fleischbrühe halbweich gedämpft. Inzwischen putzt man 2 Weißkrautköpfe, zerschneidet sie in Viertel, blanchiert sie in kochendem Wasser, kühlt sie in frischem Wasser, drückt sie gut aus, thut sie in eine Kasserolle, belegt sie mit Scheiben von Speck und rohem Schinken, salzt sie, begießt sie mit Fleischbrühe und dämpft sie fest zugedeckt über mäßigem Feuer. Sobald die Rebhühner halb gar sind, thut man sie zu dem

Kraut und gießt die Brühe zu, dann dünstet man alles vollends weich, richtet das Kraut in einer tiefen Schüssel kranzförmig an, schichtet die zerlegten Rebhühner in der Mitte auf, übergießt beides mit etwas kräftiger brauner Coulis und giebt es zur Tafel; häufig belegt man das Weinkraut (mit Wein gekochtes Sauerkraut) auch noch mit kleinen, in Butter gebratenen Bratwürstchen.

### 14. **Rebhühner mit Reis.**

Man wascht und brüht 250 g vom besten Reis, läßt denselben auf einem Sieb abtropfen, thut ihn in eine Kasserolle, gießt fette Fleischbrühe darüber, fügt eine mit 2 Nelken besteckte Zwiebel und eine Prise Salz hinzu und dünstet den Reis über gelindem Kohlenfeuer unter einem kohlenbelegten Deckel $^1/_2$ Stunde, so daß er weich, aber noch ganzkörnig ist. Ohne darin zu rühren, schüttet man ihn auf eine flache Schüssel, belegt ihn in der Mitte mit frisch gebratenen, halbierten Rebhühnern und übergießt ihn mit der Bratensauce.

---

# Wildbret.

## Das Aufbewahren des Wildbrets.

Im Sommer ist es schwierig, das Wild längere Zeit in gutem Zustand zu erhalten, während es sich in der kalten Zeit weit leichter frisch erhält und man dann nur darauf zu sehen hat, daß es nicht gefriert, wodurch es viel an Wohlgeschmack einbüßt. Stark zerschossenes Wild, namentlich Geflügel, läßt sich nicht gut aufbewahren und muß so frisch als möglich verbraucht werden, da es rasch in Fäulnis übergeht; ebenso ist alles Wassergeflügel nicht zum Aufbewahren geeignet, sondern muß frisch zubereitet werden, da es sich nicht lange hält. Alles zum längeren Aufbewahren bestimmte Wild, sei es nun Geflügel oder Haarwild, muß bald nach dem Schießen ausgenommen und dann an einem möglichst zugigen, kühlen Ort aufgehängt werden, wobei man jeden Tag sorgsam nachsehen muß, ob nicht etwa Fliegen daran gekommen sind. Sehr praktisch ist es, die vom Blut gereinigten Schußstellen mit

pulverisierter Holzkohle zu bestreuen, ebenso streut man solche in das Innere des ausgenommenen Tieres und steckt Stücke davon in die Flügelhöhlen des Geflügels, was sehr wirksam die Fäulnis abhält. Aus dem Fell gelöste Keulen oder Rückenstücke von Hirsch, Reh, Wildschwein 2c. lassen sich am besten längere Zeit erhalten, wenn man sie in ein Gefäß mit saurer Milch legt, die bei feuchtem Wetter täglich, bei kühlem Wetter alle 2—3 Tage erneuert werden muß. Das Fleisch bekommt dadurch überdies etwas sehr Zartes und behält seinen eigentümlichen Geschmack vollständig, den es dagegen durch das Einlegen oder Beizen in Essig fast gänzlich einbüßt. Auch das Ueberstreichen der Fleischstücke mit heißem, aufgelöstem Rinds- oder Hammelfett, wodurch das Eindringen der Luft abgeschnitten wird, ist sehr zu empfehlen; man hängt das Fleisch dann an einem luftigen, kühlen Ort freischwebend auf und kann es selbst bei warmem Wetter einige Wochen gut erhalten.

## Hase.

### 1. Hasenbraten.

Von dem abgestreiften und ausgenommenen Hasen werden Läufe, Hals und Kopf abgeschnitten, dann wird er gehäutet, gespickt, gesalzen und in einer Pfanne mit 120 g Butter, einigen in Scheiben zerschnittenen Zwiebeln und Möhren, sowie Pfefferkörnern, Piment und Nelken unter häufigem Begießen weichgebraten. Die Sauce verkocht man mit 1 Löffel Mehl, etwas saurem Rahm und 1 Glase Rotwein, seiht sie durch und giebt sie zu dem mit Petersilie und Citronenscheiben garnierten Braten.

### 2. Hasenbraten mit saurem Rahm.

Ein nach gegebener Vorschrift gehäuteter und gespickter Hase wird zuerst in eine Pfanne mit nur 120 g Butter gelegt, gesalzen und unter häufigem Begießen halbgar gebraten, worauf man recht fetten sauren Rahm teilweise in die Pfanne zugießt und den Braten alle 5 Minuten mit einigen Löffeln davon bestreicht, bis er weich und braun geworden ist. Nun kocht man die Sauce mit etwas siedendem Wasser oder Fleischbrühe von der Pfanne los, seiht sie durch und schärft sie nach Belieben mit etwas Citronensaft oder Estragonessig ab.

### 3. Hasenbraten-Ragout (Hasenpfeffer).

Man brät 2—3 ganze Zwiebeln in 120 g Butter ziemlich braun, nimmt sie dann heraus, schwitzt 1 Kochlöffel Mehl in der Butter braun, verkocht diese Mehlschwitze mit Bratensauce oder Bouillon zu einer sämigen Sauce, drückt den Saft 1 Citrone hinein, fügt Salz, Pfeffer und 1 Eßlöffel voll Kapern hinzu, legt den in Stücke zerschnittenen kalten Hasenbraten in die Sauce und läßt ihn darin heiß werden, ohne daß er kocht.

### 4. Gebratene Hasenleber.

Die Leber eines frischgeschossenen Hasen wird abgehäutet, in große, federkieldicke Scheiben zerschnitten, mit ein wenig Salz und Pfeffer bestäubt, in Mehl gewendet und in sehr heißer Butter gebraten, oder in geschlagenes Ei und geriebene Semmel getaucht und dann gebacken, worauf man sie zu Sauerkraut, feinem Gemüse oder mit einer Kapernsauce, auch bloß mit Citronenvierteln serviert; sie ist auf diese Art zubereitet ebenso fein wie Gänseleber.

## Hirsch.

### 5. Hirschbraten.

Rücken oder Keule werden gehäutet, gespickt, gesalzen und in eine Pfanne mit sehr reichlicher Butter, in Scheiben geschnittenen Zwiebeln und Möhren, Nelken, Pfefferkörnern, 1 Lorbeerblatt und mehreren Citronenscheiben gelegt und unter häufigem Begießen mit Butter langsam gargebraten, herausgenommen und auf einer Schüssel warmgestellt, worauf man die Sauce abfettet, mit einigen Löffeln Mehl, 1 Glase Weißwein und etwas Fleischbrühe aufkocht, durchseiht und zu dem Braten giebt.

### 6. Hirschbratenragout.

Uebrig gebliebener Braten wird in zierliche Scheiben geschnitten und beiseite gestellt, worauf man einige Schalotten ebenfalls in dünne Scheiben schneidet, in Butter weichdünstet, die Butter mit einem Kochlöffel voll Mehl verrührt, was man gelblich schwitzen läßt, mit übriger Bratensauce oder Fleischbrühe auffüllt und mit etwas Essig und Weißwein zu einer

sämigen Sauce verkocht, die man mit Salz und Pfeffer würzt und in der man das Fleisch heiß werden läßt, ohne daß es kochen darf. Man richtet das Ragout mit Kartoffel an.

### 7. **Hirschfleisch-Ragout.**

Brust, Hals, Bug wird sauber gewaschen, geputzt und gehäutet, in nette Stücke zerlegt (nach Belieben kann man auch den Bug oder die Brust samt den Knochen in Stücke zerhauen), in siedendem Wasser blanchiert und in kaltem Wasser abgekühlt. Hierauf thut man 125—200 g feingeschnittenen Speck, 2—3 kleine, in Scheiben geschnittene Zwiebeln, 2 Lorbeerblätter, 1 Schalotte, etwas Salz und Pfeffer in eine Kasserolle, legt das Fleisch darauf und läßt es zugedeckt drei Viertelstunden dämpfen, bis die Zwiebelscheiben gebräunt sind. Dann nimmt man es heraus, röstet 2 Eßlöffel Mehl mit dem Speck und den Zwiebeln, verkocht diese Mehlschwitze mit $^{3}/_{4}$ l Fleischbrühe und einigen Löffeln Weinessig eine halbe Stunde lang, streicht die Sauce durch ein Haarsieb und läßt das Fleisch bei gelinder Hitze langsam vollends weich darin dämpfen, worauf man das Ragout mit Kartoffel-Püree, gebratenen Kartoffeln oder Semmelklößchen aufgiebt.

## Reh.

### 8. **Rehkoteletten** in 5 Minuten.

Man klopft die Koteletten, bestreut sie mit Pfeffer und Salz und brät sie über lebhaftem Feuer in geklärter Butter wenige Minuten. — Oder man taucht die geklopften Koteletten in zerlassene Butter, überstreut sie mit Pfeffer, Salz und gestoßenem Zwieback und brät sie auf dem Rost auf jeder Seite 3—4 Minuten. Auf diese Art zubereitet giebt man sie meist zu Gabelfrühstücken ohne weitere Zuthaten.

### 9. **Gespickte Rehkoteletten.**

Nachdem man die Koteletten zierlich zurecht geschnitten und ein wenig geklopft, spickt man sie auf einer Seite mit feinen Speckstreifchen, salzt sie und schwenkt sie in einer Pfanne mit geklärter Butter über dem Feuer, bis sie gar und braun gebraten sind.

### 10. Rehkoteletten auf Jäger-Art.

Die erforderliche Anzahl aus dem Rippenstück geschnittene Rehkoteletten werden nett geformt und 6—8 Stunden in eine Marinade von Zwiebeln, Wurzelwerk, Petersilie, Estragon, Schalotten, kleingeschnittenen Champignons, einem Lorbeerblatt, Pfeffer- und Gewürzkörnern nebst dem Saft von 2 Citronen, einem Glase Weißwein und einigen Löffeln Provenceröl gelegt. Hierauf trocknet man sie ab, schwenkt sie über dem Feuer und giebt sie mit einer Pfeffer- oder Trüffel-Sauce, oder mit einem Trüffel-Ragout zu Tisch.

### 11. Rehragout. Rehpfeffer. Rehjung.

Die Brust, das Rippenstück oder die Blätter werden gehörig gesäubert und abgehäutet, gewaschen und in mäßig große Stücke zerlegt; dann brät man etwa 80—100 g in Streifen geschnittenen Speck in Butter hellbraun, nimmt ihn heraus, schwitzt 2 Löffel Mehl in der Butter und dem zerlassenen Speck bräunlich, thut die Fleischstücke samt dem gebratenen Speck hinein, läßt sie eine Weile unter öfterem Umwenden darin schmoren, gießt reichlich 1/4 l Rotwein nebst etwas Wasser an, thut ein Kräuterbündelchen, ein Lorbeerblatt, Pfefferkörner, 2—3 Nelken, Salz, etwas Citronenschale und ein wenig Essig hinzu, dünstet das Fleisch damit weich, seiht die Sauce durch, nimmt das Fett ab, legt das Fleisch und eine Anzahl in Butter gelbgeschwitzte kleine Zwiebeln hinein, macht das Ragout wieder heiß und garniert es beim Anrichten mit gebratenen Kartöffelchen oder Semmel-Croutons.

### 12. Gebratene Rehleber.

Die Rehleber gilt als besondere Delikatesse und wird auf sehr verschiedene Art zubereitet; am häufigsten brät man sie, indem man sie abhäutet, in Scheiben schneidet, in Mehl mit etwas Pfeffer und Salz umwendet und in einer Pfanne mit kochender Butter auf beiden Seiten braun und gar werden läßt. Ebenso kann man sie auch mit Pfeffer und Salz bestreuen, in geschlagenem Ei und geriebener Semmel umkehren und dann braten.

### 13. Gedämpfte Rehleber.

Man legt die Leber einige Stunden in Milch, trocknet sie ab, häutet sie, beseitigt alle Sehnen und Adern daraus,

bestreut sie mit Salz, spickt sie mit feinen Speckstreifen und dünstet sie drei Viertelstunden in Butter, wobei man öfters heißes Wasser oder Fleischbrühe angießt und den Saft einer Citrone hinzufügt. Wenn die Leber beinahe weich ist, gießt man einige Löffel voll Rahm oder noch besser Madeira zu der Sauce, läßt sie kurze Zeit damit dämpfen und richtet sie mit der Sauce an.

### 14. Rehleber auf Jäger-Art.

Die sauber gewaschene, abgehäutete Leber wird in Scheiben geschnitten, mit feingehackter Zwiebel, Pfeffer und Salz bestreut, in Butter gebraten, mit einem Löffel Mehl bestäubt und mit etwas Essig aufgekocht. — Oder man schneidet die gehäutete Leber in grobe Würfel, brät dieselben in braun gemachter Butter mit einer geriebenen Zwiebel 8 Minuten unter stetem Umrühren, bestreut sie mit Mehl, kocht sie mit ein wenig Fleischbrühe auf und fügt zuletzt etwas Essig, eine Prise Zucker und einen gehäuften Kaffeelöffel Senf hinzu.

---

## Fische, Krebse, Schnecken, Frösche.

### 1. Das Schlachten der Fische.

Man giebt dem Tier hinter dem Kopf mit einem recht scharfen Messer einen einzigen tiefen Schnitt, der das Gehirn vom Rückenmark trennt und den Fisch sofort tötet. Hierdurch wird das langsame, qualvolle Absterben verhindert, welches den Fisch notwendig zu einer geringwertigen, ja oft schädlichen Nahrung macht, und jene Vorzüglichkeit erreicht, welche nach einstimmigem Urteil die zubereiteten Fische in Holland stets haben. Das Fleisch ist dadurch fester, im Geschmack besser, die Haltbarkeit eine erhöhte und die Speise viel gesunder.

### 2. Fische rasch abzuschuppen.

Nach der Tötung wird der Fisch mit einem Tuch abgerieben und so von allem Schleim befreit. Darauf taucht

man ihn 4 bis 5 Sekunden in heißes, beinahe kochendes Wasser von 50 bis 60 Grad R., worauf das Schuppen in 1 bis 2 Minuten geschehen ist.

### 3. Beseitigung des Modergeschmacks bei Fischen.

Beim Kochen der Fische werfe man eine Brotrinde in den Kessel und lasse dieselbe mitkochen, wodurch man den den Fischen oft eigenen Modergeschmack vollständig beseitigt. Den Fischen aus stehenden Gewässern kann man den üblen Geschmack auch dadurch benehmen, daß man sie, nachdem sie ausgenommen sind, einige Stunden in pulverisierte Holzkohle oder in mit Salz und Kleie vermischtes Brunnenwasser legt. Hierauf wäscht man die Fische so lange, bis das dazu verwendete Wasser rein bleibt. Glühende Kohlen, in das Fischwasser geworfen, benehmen den Fischen ebenfalls den widrigen Geschmack.

### 4. Fische kochen.

Es ist sehr schwierig, große Fische, welche man ganz auf den Tisch bringt, aus dem Topfe der Kasserolle zu nehmen, ohne daß sie zerfallen oder wenigstens abbröckeln. Dies kann man aber sehr gut vermeiden, wenn man eine entsprechende Vorrichtung macht. Dazu braucht man 2 Streifen Leinwand, jeden etwa eine Handbreit und etwas über ½ Elle lang. Die Enden der Streifen näht man so, daß sie eine Spitze bilden; dies wird dadurch erreicht, daß man den Streifen der Länge nach doppelt legt, ihn oben, sowie unten mit einer kleinen Quernaht doppelt zusammennäht, umdreht und die nun sich doppelt legende Leinwand querüber ansäumt. An jeder Spitze wird ein Leinwandband angenäht. Beim Kochen der Fische legt man nun die beiden Streifen in angemessener Entfernung auf den Boden des Topfes oder der Kasserolle und bringt den Fisch so darauf, daß ein Leinwandstreifen nach dem Kopfe, der andere nach dem Schwanze zu unter den Fisch liegen kommt. Oben auf den Topf legt man einen weißen Stab in der Richtung, daß man die Bänder über ihm zubinden kann. Ist der Fisch gar, so wird er mit dem Stabe vorsichtig aus dem Topfe gehoben, auf die Schüssel gelegt und die Leinwandstreifen hervorgezogen. Diese Vorrichtung ist besser als ein Fischkocher, namentlich aber billiger.

## 5. Ueber die Zubereitung der Seefische.

Da die billigen Seefische sich einer immer größeren Beachtung erfreuen, auch die einfache Hausfrau dieselben zu schätzen weiß und gern einmal zur Abwechselung und Ersparnis Schellfisch oder Dorsch auf den Tisch bringt, so spielt die Art der Zubereitung die entscheidende Rolle, da Seefische ohne gute Zubereitung oft geradezu ungenießbar sind. Vor allem achte die sorgsame Hausfrau darauf, daß der zu kaufende Fisch nicht schon zu alt, das heißt schon länger als 2 bis 3 Tage getötet ist. Man sieht das am besten, wenn man die Kiemen des Fisches leicht aufhebt. Sieht der Fisch darunter noch schön frischrot aus, so kaufe man ihn, erscheinen aber diese Teile bläßlich, kaum noch in das Rötliche schimmernd, so kaufe man den Fisch nicht; denn dann ist er verdorben und würde, vom Eise des Händlers genommen und nach Hause gebracht, jenen penetranten Geruch entwickeln, den die meisten Menschen den Seefischen eigen halten. Die Hausfrau meint nun, langes Auswässern, womöglich über Nacht, könne den Geruch vermindern, das geschieht aber nicht, sondern der Fisch stinkt beim Kochen nur noch ärger, und davon rührt es her, daß viele Seefische nicht gern essen mögen. Das lange Auswässern des Fisches zieht außerdem alle Kraft und Wohlgeschmack aus demselben heraus; denn so notwendig der lebende Fisch sein Element, das Wasser, braucht, so wenig ist es dem toten, zum Essen bestimmten Fisch zuträglich. Ein leichtes Abwaschen vor dem Kochen genügt, worauf man den Fisch mit einem Tuch abtrocknet und innen wie außen mit S a l z einreibt. Die Seefische dürfen auch nicht wie Flußfische mit heißem Wasser zugesetzt werden, sondern man legt sie in die Pfanne, gießt kaltes Wasser darüber, giebt dazu das nötige Salz, 1 Zwiebel, Lorbeerblatt, etwas Gewürz und einige Pfefferkörner. Fängt das Wasser an zu sieden, so entfernt man die Pfanne vom Feuer, deckt sie zu und läßt den Fisch eine Weile darin ziehen. 5 bis 10 Minuten, je nach der Größe des Fisches, genügen. Dazu giebt man Salzkartoffeln, welche man nach dem Abgießen des Wassers eine Weile auf dem Herd offen verdunsten läßt, dann mit zerlassener Butter übergießt, in welcher man feingewiegte Petersilie einige Minuten schmoren ließ. Darauf schüttelt man die Kartoffeln tüchtig im Topf durcheinander und giebt

sie in einer erwärmten Schüssel auf den Tisch. Wer gern viel Tunke zum Fisch ißt, kann auch die Butter mit etwas Senf anrühren, ein wenig Fischsod dazu geben und extra in einer Schüssel zum Fisch auftragen. Fein gewiegtes Ei, das Gelbe und Weiße für sich gehalten, ebenso gewiegte Petersilie, auf einen Teller kranzartig angerichtet, geben eine feine Zuspeise.

Außerdem kann man auch den Seefisch in Stücke schneiden und backen oder dünsten, was auch sehr gute Gerichte liefert. Man wäscht die Stücke leicht, trocknet sie gut ab und taucht sie in Mehl, welches man mit Salz und ein wenig Pfeffer vermengt hat; dann wendet man sie in geschlagenem Ei herum, paniert sie mit geriebener Semmel und bäckt sie darauf in halb Rindsfett und halb Butter schön hellbraun. Man kann solchen gebackenen Fisch auch zu feineren Gemüsen geben. Will man den Seefisch dünsten, so ist es am besten, man schneidet ihn ebenfalls in Stücke, wischt dieselben gut mit einem Tuche ab und reibt sie leicht mit Salz ein. Dann zerläßt man Butter oder Speck (letzterer schmeckt besonders gut), giebt einige Löffel Weizenmehl dazu und läßt es leicht schmoren. Das Mehl muß aber weiß bleiben. Dann füllt man es mit Wasser auf, in welchem man einige Möhren, einen Selleriekopf mit Lorbeerblatt und Gewürz hat weichkochen lassen. Diese Fischsauce muß schön dicklich sein. Nun legt man die Fischstücke hinein, deckt die Kasserolle fest zu und läßt den Fisch ungefähr 10 Minuten leicht aufkochen.

Dann richtet man denselben in einer halbtiefen Schüssel bergartig an, schüttet die Sauce mit etwas Citronensaft und dem nötigen Salz ab, und giebt sie durch ein Haarsieb über den Fisch. Die weichgekochten Möhren und Sellerie schneidet man mit dem Kerbmesser in Scheiben und putzt damit die Schüssel auf, wozu man auch einige Büschel Petersilie fügen kann, oder dieselbe feinwiegen und damit das Ganze überstreuen. Dazu giebt man ebenfalls Salzkartoffeln.

## 6. Kennzeichen der Güte der Fische, des Kaviar, der Krebse und Austern.

Man unterscheidet Süßwasser- (Fluß-) und Seefische. Als Zeichen der Frische sind zu betrachten: rote Flossen und Kiemen, steifer Körper, hartes Fleisch, glänzende Schuppen

und klare Augen. Fische mit bleichen Flossen und Kiemen, mit weichem Fleisch (von unten bemerkten Ausnahmen abgesehen) sind ungenießbar und sogar der Gesundheit nachteilig. Je fester und weißer das Fleisch, um so frischer und besser ist der Fisch. Bei den in der Regel getötet in den Handel kommenden Seefischen ist gleichfalls darauf zu sehen, daß die Augen klar, die Schuppen blank, der Bauch nicht eingefallen und sich kein unangenehmer Geruch bemerkbar macht. Wenn nur irgend möglich, sollte die Hausfrau nur lebende Süßwasserfische einkaufen. An öligem Fette reiche Fische, wie Aale, Störe, Hausen, sind schwer verdaulich, saftarme dagegen nahrhaft und leicht in unser Blut übergehend. Wegen ihres starken Hanges zur Fäulnis dürfen sie nie Fieberkranken zur Nahrung dienen, und sollten überhaupt mit Fäulnis dämpfenden Substanzen, wie Essig, Citronensäure und dergleichen, genossen werden. Fische aus Teichen und anderen stehenden Gewässern sind am wenigsten gesund und verderben am leichtesten. Nicht selten erscheinen besonders Seefische durch künstlich eingeblasene Luft größer als sie in Wahrheit sind. Man erkennt dies, wenn durch Drücken des Bauches Luft aus einer künstlichen Oeffnung entweicht. Die Leber der Seefische ist ungenießbar.

**Aal**, ein weicher, fetter, wohlschmeckender Fisch mit zartem weißem Fleische, ist schwer verdaulich, daher magenkranken Personen durchaus nicht zuträglich. Am besten bekommt er noch mit Essig, Pfeffer, Salz oder Zwiebeln genossen. Man unterscheidet Fluß- und Seeaale. Erstere sind grünschwarz, letztere grauweiß gefärbt, mit weißen Seitenlinien versehen und in der Regel bedeutend größer, schwerer und besser als jene. Vom Oktober bis April sind sie am fettesten, vom Juni bis August aber am schmackhaftesten. Flußaale mit weißen Flecken auf der Haut sind krank.

**Forellen** haben ein wunderschön gezeichnetes Aussehen, mildes Fett und zartes, delikates, gesundes Fleisch. Sie sind vom Mai bis August am besten. Im Sommer ist das Fleisch der Forelle rötlich, im Winter wird es dagegen weiß und verliert, bis zum Eintreten der warmen Jahreszeit, allen feinen Geschmack. Die Lachsforelle ist zwar noch schmackhafter, aber auch fetter, daher schwerer zu verdauen.

**Hechte** für eine gute Tafel dürfen nicht schwerer als 2—3 kg und müssen von blaßgelber Farbe und mit schwarzen

Flecken übersät sein. Besonders gut sind sie vom August bis Januar, am fettesten aber im Februar.

**Karpfen** sind nahrhaft, wohlschmeckend, nicht sehr grätenreich und wenn nicht fett, leicht verdaulich. Sie werden vom September bis April namentlich gern verspeist und zwar sind die gelbfarbenen Fluß-, vorzugsweise Rheinkarpfen, im Gewicht von 1½—2 kg die besten, Seekarpfen aber die geringsten. Karpfen ohne Leben, von bleicher oder fleckiger Farbe, mit von grünem Schleim oder Moos überzogenem Rücken und tiefliegenden Augen kaufe die Hausfrau nicht. Die in den Teichen gefangenen und an dem grünlichen oder schwärzlichen Aussehen erkennbaren Karpfen haben einen unangenehmen Beigeschmack, welcher sich jedoch bald verliert, wenn sie einige Wochen in fließendes Wasser gesetzt werden oder wenn man sie etwas scharfen Essig schlürfen läßt. Die sich hierauf am ganzen Körper entwickelnde Ausdünstung wische man sorgfältig ab.

**Lachs** oder **Salm**, eigentlich ein Seefisch, der nur zur Laichzeit die Ströme hinaufzieht und hierbei oft gefangen wird, hat ein fettes, weiches, schwer verdauliches Fleisch, welches entweder frisch oder eingesalzen, mariniert, geräuchert oder getrocknet genossen wird. Er läßt sich beim Transporte nicht leicht lebendig erhalten. Vom besten Geschmacke sind die Lachse von 3—4 kg. Am zartesten und wohlschmeckendsten ist der Rhein- und Weserlachs, weniger gut sind Elb- und Oderlachs. Im Mai und Juni unmittelbar vor der Laichzeit am besten, ist sein Fleisch nach dieser weiß und unschmackhaft und sein Körper mit Blasen bedeckt. Der Lachs ist zuweilen krank; sein Fleisch ist alsdann mit braunen oder gelben Flecken versehen und selbstverständlich ungenießbar. Der Meerlachs ist ziemlich fett und fleischig, aber weniger wohlschmeckend. Sein Fleisch ist röter, seine Schuppen haben einen fleischfarbenen Rand. Zu Magenkrämpfen geneigten Personen ist vom Genuß des Lachses abzuraten.

**Schleie**, **Zander** und **Barsch** sind vom September bis Neujahr besonders schmackhaft.

**Hering** ist als ein zarter, weicher, fetter und dabei leicht verdaulicher Fisch bekannt. Kennzeichen seiner Güte sind weißes, fettes, nicht stark gesalzenes Fleisch, blauer, breiter, fetter, fleischiger Rücken, glänzend weißer Bauch, flachliegende, weiße Augen, und kein Fischgeruch. Bei schlechten und alten

Heringen ist das Fleisch zäh, hartranzig, rot oder gelb, der Bauch rot, die Augen braun und tiefliegend. Die jungen, schmackhaften Heringe, noch ohne Milch oder Rogen (Eier), heißen Matjesheringe, jene mit Rogen oder Milch Vollheringe. Die holländischen sind die besten. Der geräucherte Hering heißt Bückling nach dem Holländer Bückling, welcher diese Zubereitung zuerst anwandte. Ist der Bückling gut, d. h. ganz fett, fest, äußerlich glänzend gelb, innen hellfleischfarben, so ist sein Genuß besonders verschleimten Personen sehr zu empfehlen. Denn er regt den Appetit an und löst infolge seines Salzgehaltes den Schleim auf, namentlich wenn er nüchtern genossen wird. Leider werden häufig alte verlegene Heringe in Bücklinge verwandelt und sind dann natürlich ungenießbar. Diese kennzeichnen sich durch schmieriges, weiches oder lederhaftes Fleisch und schlechten Geruch.

**Kabeljau** ist bei frischer Beschaffenheit von angenehmem Geschmack, dabei nahrhaft und leicht verdaulich. Er darf weder fleckig noch zerstückelt sein. Gesalzen nennt man ihn Laberdan, getrocknet (gedörrt) Stockfisch, gesalzen und getrocknet Klippfisch. In diesem Zustande ist sein Fleisch hart, wenig nahrhaft und schwer verdaulich. Bei Stockfischen unterscheidet man noch Rund- und Langfische. Letzterer wird vorgezogen, besonders wenn er weiß aussieht mit Rosaschimmer. Fleckigen und angegangenen Stockfisch darf man nicht genießen.

Von den beliebten **Kieler Sprotten** gilt das bei den Heringen Bemerkte.

**Sardellen** oder **Sardinen**, sowie **Anchovis** gehören ebenfalls zur Heringsgattung, nur sind sie bedeutend kleiner, schärfer und pikanter als diese. Sie müssen innen rötlich, außen schön silberweiß gefärbt, fest und ohne jeden unangenehmen Geruch und Geschmack sein. Bei echten Anchovis ist die Bauchflosse dem Kopfe viel näher gerückt als die Rückenflosse. Hierdurch unterscheiden sie sich sofort von allen übrigen minderwertigen Heringsarten, bei denen sich die Bauchflosse genau unter der Rückenflosse befindet. Sardellen werden ohne Köpfe versendet, weil diese bitter schmecken. Weiche, zerstückelte, gelb aussehende Sardellen sind schlecht.

Sehr gute schmackhafte Seefische sind noch: **Dorsch, Schellfisch** und **Steinbutte.**

**Kaviar**, der zubereitete und eingesalzene Rogen (Eier) der Sterlets, Hausen und Störs, soll grobkörnig, dunkelgrün

oder schwarzglänzend, möglichst frei von weißen, schleimigen Bestandteilen, weder zu sehr eingetrocknet, noch schmierig, auch ohne jedweden unangenehmen Geruch sein.

**Krebse, Hummer** werden vom Mai bis August gegessen und haben ein weiches, ziemlich schwer verdauliches, wenig nahrhaftes, aber wohlschmeckendes Fleisch. Matte Tiere, kleine und solche, deren Schwanz weit geöffnet ist, kaufe man nicht. Die Krebse haben eine merkwürdige Antipathie gegen Schweine. Alle sterben ab, sobald ihnen nur ein einziges dieser Borstentiere zu nahe kommt. Ist bei gekochten Krebsen der Schwanz ausgestreckt, so waren sie schon vor dem Kochen tot. Krebssuppen sind pikant, schmackhaft und ziemlich nährend. Die Frische der Hummer ist auch daran erkenntlich, daß sich ihr Schwanz, an der Spitze angefaßt, schwer umdrehen läßt und sich von selbst wieder umlegt.

**Austern** sollten nur gekauft werden, wenn sie gesund, lebendig nicht locker, wenn ihre Schalen geschlossen sind, wenn die das Tier umgebende Flüssigkeit klar und pikant ist, und außerdem nur in der kälteren Jahreszeit. Sobald die Auster abstirbt, öffnen sich die Schalen und bilden sich an deren inneren Rändern zwei schwarze Ringe. Mittelgroße mit vier Jahresringen an der untern Schale sind die besten.

**Schildkröten** haben ein nahrhaftes, grünlichweiß aussehendes Fleisch, das dem Lamm- und Kalbfleisch im Geschmacke ähnlich ist und eine vorzügliche Fleischbrühe liefert.

## 7. Einkauf und Zubereitung der Fische.

Beim Einkauf der Flußfische muß man vor allem darauf sehen, daß man keine bekommt, die abgestorben oder schon zu lange Zeit der Luft und Wärme ausgesetzt gewesen sind, da sie dadurch nicht allein ein unappetitliches Aussehen bekommen, sondern auch bedeutend an Wohlgeschmack verlieren und sehr oft schädlich für die Gesundheit sind.

Kleine Fische darf man nicht in kaltes Wasser thun, und wenn solche kochen, nicht lange darin liegen lassen, weil ihnen sonst die Haut fleckig wird und reißt, auch dieselben sich zerbröckeln.

Eigenschaften und besondere Behandlung der Fische bringe ich bei jeder einzelnen Specialität.

## 8. Das Zerlegen der Fische.

Dasselbe geschieht mit der Oberseite, da diese die fleischige ist. Um Salme, Forellen, Karpfen, überhaupt Fische von länglicher Form, zu zerlegen, teilt man den Fisch, der Mitte des Rückens folgend, in 2 Hälften, die man jede durch entsprechende Querschnitte in kleinere Stücke teilt. Es geschieht dies mit der Fischkelle oder Löffel, das Messer wird nur bei gebratenen Fischen angewendet.

Im allgemeinen ist zu bemerken, daß der Rückenteil der Fische (die Filets) fleischiger und infolgedessen geschätzter ist als der Bauchteil.

## 9. Aufbewahrung der Fische.

Mit Anwendung von sehr wenig Zucker ist man im stande, Lachse, Stockfische und andere Fische lange Zeit vollkommen frisch zu erhalten, ohne den Geschmack derselben dadurch zu beeinträchtigen. Der Fisch wird geöffnet, die fleischigen Teile mit Zucker bestreut und 2—3 Tage wagrecht gelegt, damit der Zucker durchdringe. Lachs, der vor dem Einsalzen und Räuchern auf diese Weise behandelt worden ist, hat einen weit angenehmeren Geschmack als bei gewöhnlicher Behandlung. Ein Löffel voll brauner Zucker ist hinlänglich für einen 5—6 pfündigen Karpfen.

Um Fische aufzubewahren, nimmt man eine etwas tiefe irdene Schüssel, legt den Fisch, je nach Belieben ganz oder in Stücke zerteilt, hinein, bestreut ihn mit Salz, gießt so viel Wasser darauf, daß er gänzlich davon bedeckt ist, und setzt die Schüssel so lange über Feuer, bis das Wasser anfängt, Blasen zu bekommen. Die Schüssel wird nun vom Feuer genommen und der Fisch in diesem Salzwasser aufbewahrt, in welchem er sich 2—3 Tage frisch erhält.

Die Fische, gleichviel ob sie eingelegt oder sofort gegessen werden sollen, müssen durchaus frisch sein. Bei Fischen, welche nicht mehr leben, wenn man sie kauft, erkennt man die Frische an der Röte der Kiemen, welche bleich aussehen, wenn sie schon längere Zeit tot sind, an der Helle der Augen und dem Festsitzen der Gräten in der Haut. Auch in der heißesten Sommerzeit kann man Fische einen, auch einige Tage frisch aufbewahren, wenn man sie sofort durch Schläge auf den Kopf tötet, ausnimmt, mit Salz bestreut und in den Keller

oder auf Eis legt. Ebenso empfehlenswert ist das Einstreuen von gestoßenem Zucker, welcher jede Fäulnis fernhält. — Das Schuppen der Fische geschieht, nachdem man dieselben durch Schläge auf den Kopf, besser noch durch einen Stich in die Kehle vollständig getötet. Das Verfahren ist wohl allgemein bekannt, doch giebt es einige Arten Fische, als Barsch und Schleie, die auf andere Weise geschuppt werden müssen, da die Schuppen sehr fest sitzen. Bei dem Barsch werden die stacheligen Flossen mit einem Hackmesser abgehauen und die Schuppen mit einem kleinen Reibeisen entfernt. Die Schleie hält man (natürlich immer, nachdem sie bereits getötet sind) einige Augenblicke in kochendes Wasser und lassen dieselben sich dann sehr leicht von den kleinen schleimbedeckten Schuppen befreien. Fische, welche man ganz kochen will, z. B. große Hechte, Zander, Lachs, Karpfen ꝛc., werden barbiert, weil sie dann weit weißer aussehen. Das Barbieren geschieht folgendermaßen: Man hält den Fisch (nachdem er getötet), der bis zu diesem Augenblick im Wasser bleiben muß, damit seine Schuppen nicht trocken werden, am Schwanze fest und schneidet mit einem sehr scharfen Messer die Schuppen vom Schwanz nach dem Kopfe hin in langen Streifen herunter, dabei muß man sich aber hüten, die Haut zu verletzen. Um die Fische auszunehmen, schneide man ihnen den Bauch von der Afteröffnung bis oben hin auf (achte aber wohl darauf, die Galle nicht zu zerschneiden, da sonst die Fische unbrauchbar werden). Dann nimmt man die Eingeweide heraus, schneidet die zähe am Rückgrat haftende Haut heraus und entfernt das darunter befindliche Blut mit einem Messer, dann reißt man die Kiemen heraus, wäscht die Fische sauber und bereitet sie nach ihrer Weise zu. — Die Aale haben bekanntlich ein sehr zähes Leben und müssen daher anders behandelt werden. Am besten ist es, sie in ein Gefäß mit Essig und Salz zu legen, wodurch sie betäubt werden und sie zu töten, indem man ihnen mit einem sehr scharfen Messer den Kopf abschneidet. Die entsetzliche Gewohnheit, den armen lebenden Tieren unterhalb des Kopfes einen Einschnitt zu machen, um ihnen dann die Haut abzuziehen, brauchen wir wohl kaum als durchaus verwerflich, weil unmenschlich, zu bezeichnen. Dieselbe Operation läßt sich an dem eben geschlachteten Aal weit besser vollziehen, da das Tier, welches man mittels eines Bindfadens aufgehängt hat, sich nicht sträubt und der Genuß der delikaten

Schüssel nicht schon im voraus durch den Anblick dieser Todesqual vergällt wird. Kleine Aale, welche mit der Haut gekocht werden, reibt man tüchtig mit Salz ab. Das Blut der Fische, welches mit Bier gekocht werden soll, wird beim Zurichten derselben aufgefangen.

### 10. Fischsud.

Zu einem großen Fisch rechnet man 5—6 l Wasser, oder 3 l Wasser, 1 l leichten Weißwein und 1 l Essig, 2 Eßlöffel voll Salz, 2 zerschnittene Möhren, 2 Petersilienwurzeln oder 1 Bündel frische Petersilie, 2 Zwiebeln, 2 Lorbeerblätter, 2 Gewürznelken, 1 Theelöffel voll Pfefferkörner, etliche Citronenscheiben und nach Belieben ein paar Zweige Thymian und Basilikum, läßt alles 1 Stunde langsam kochen und gießt es durch ein Sieb, worauf man den Fisch darin absiedet.

Auf etwas andere Weise verfährt man auch, indem man 125 g Butter zerläßt, 2 zerschnittene Zwiebeln, 2 Möhren, 2 Petersilienwurzeln, 2 Lorbeerblätter, etwas Thymian und Basilikum, 2 Nelken, 1 kleines Stückchen Ingwer und 1 Kaffeelöffel voll Pfefferkörner darin so lange schwitzt, bis das Wurzelwerk hellbraun geworden, wonach man 3 l weißen Kochwein zugießt, 2 Eßlöffel Salz hineinthut und alles $1/2$ Stunde kocht, durchseiht und zum Absieden der Fische verwendet.

### 11. Saiblinge.

Der Saibling hat einen der Forelle ganz ähnlichen Bau, aber ein schöneres, gelbrotes Fleisch, welches diese Fische besonders auszeichnet. Die Bereitung der Saiblinge ist dieselbe wie die der Forellen.

### 12. Forelle.

Die gemeine oder Bachforelle hat einen dunkelgrünen, schwarz- oder braungefleckten Rücken, grünlichgelbe Seiten und weißen Bauch, auch ist sie mit roten Flecken auf hellerem Grund gesprenkelt; in sehr klaren und kalten Gebirgswässern ist ihre Grundfarbe dunkler, in den Alpenbächen fast schwarz. Sie wird meist nicht schwerer als $1^1/_2$ kg, doch findet man auch Exemplare von 3—4 kg; sie springt zuweilen bis 1 m hoch aus dem Wasser über einen Wasserfall oder nach Insekten; man fängt sie mit Angeln, was sehr vorsichtig geschehen

muß, da die Forelle äußerst listig und scheu ist, oder in Reusen, mit Hammen, Netzen und Nachtseilen. Auch hält oder zieht man sie in schattigen, tiefen, klaren Forellenteichen mit hohen Ufern, kiesigem Untergrund und stetem Zufluß von frischem Quellwasser, die sich besonders gut zur künstlichen Forellenzucht eignen. Die Forellen sind am fettesten und schmackhaftesten im Mai, Juni und Juli, verlieren dagegen im Herbst, wo die Laichzeit ist, und im Winter ihren eigentümlichen feinen Wohlgeschmack fast gänzlich; die Bachforellen sind besser als die Teichforellen, und die kleineren feiner als die großen. Ihr Fleisch ist sehr leicht verdaulich und wird daher auch Kranken und Rekonvalescenten oft verordnet, doch müssen sie sofort, wenn sie aus dem Wasser kommen, zubereitet werden, da sie sehr schnell abstehen und an Geschmack verlieren. Die Rot- und Goldforellen, welche größer werden als die Bachforellen und meist in Gebirgsseen leben, ebenso die Lachsforellen mit rötlichem Fleisch, in Flüssen, Seen und Teichen vorkommend, schmecken zwar recht gut, aber bei weitem nicht so fein wie die gewöhnlichen.

### 13. **Forelle in Aspik.**

Hierzu wählt man am liebsten kleine Forellen, welche sehr vorsichtig geschuppt, ausgenommen, gewaschen, auf einer Schüssel mit warmem Essig übergossen und mit Papier bedeckt werden, damit sie eine schöne blaue Farbe annehmen. Dann setzt man bloß so viel Wasser zum Feuer, daß die Fische eben davon bedeckt werden, fügt einige Löffel Essig, 1 Lorbeerblatt, 1 Löffel Salz, etliche Pfefferkörner, nach Gefallen auch Citronen- und Zwiebelscheiben hinzu, läßt dies zum Kochen kommen, nimmt die Kasserolle aus dem Ofen, legt die Forellen hinein, deckt sie mit Papier zu und läßt sie ¼ Stunde über gelindem Feuer stehen, ohne daß sie sieden, hebt sie heraus und läßt sie erkalten. Man gräbt nun eine ovale, ziemlich tiefe, mit Oel bestrichene Form in kleingeschlagenes Eis, gießt eine dünne Schicht Aspik hinein, legt den Boden mit einer netten Verzierung von Citronen- und Trüffelscheiben, Schnitten von hartgekochten Eiern, Kapern und Krebsschwänzen aus, schüttet eine neue Schicht Aspik darauf, läßt sie erstarren, thut dann eine Lage Forellen der Länge nach, nicht zu dicht nebeneinander und nicht zu nahe an den Rand der Form, hinein, übergießt sie mit Aspik und, falls die Form tief ge-

nug ist, später noch eine zweite Forellenschicht, auf die man abermals genügend Aspik schüttet. Wenn alles nach Verlauf einiger Stunden gehörig fest geworden, taucht man die Form einen Moment in warmes Wasser, wischt sie gut ab und stürzt sie auf eine Schüssel, die man mit Petersilie und ausgezackten Citronenscheiben garniert.

## 14. Forelle, blaugesotten.

Man nimmt die Fische durch einen nicht zu langen Einschnitt am Bauch, dicht am Kopfe, aus, wäscht und schuppt sie, säubert sie inwendig gut mit einem schmalen, spitzigen Messer und krümmt sie, indem man den Schwanz mittels eines durchgezogenen und zusammengeknüpften Fadens im Maule befestigt. Dann übergießt man sie mit warmem Essig, bedeckt sie mit Papier und stellt sie womöglich in Zugluft, damit sie beim Abkochen nicht aufreißen; inzwischen setzt man eine Kasserolle mit wenig Wasser und etwas Weinessig oder mit halb Weißwein, halb Wasser, einem tüchtigen Eßlöffel Salz, einem Lorbeerblatt, etlichen Citronenscheiben und Gewürzkörnern zum Feuer, legt die Forellen ein, wenn der Fischsud kocht, läßt sie nicht länger als 1/4 Stunde über sehr gelinder Wärme sachte garkochen, nimmt sie heraus, besprengt sie mit etwas kaltem Wasser und garniert sie beim Anrichten mit Petersilie. Man reicht frische Butter, Essig (sehr oft Himbeeressig) und Oel oder eine holländische Sauce dazu. Nach der Ansicht vieler Feinschmecker soll man die Forellen nach dem Blauen nur in sehr stark gesalzenem Wasser ohne alle weiteren Zuthaten als den zum Blauen verwendeten Essig kochen, um ihnen all ihr eigentümliches Aroma ungeschmälert zu bewahren.

## 15. Forellen in Buttersauce.

Nachdem die Fische blaugesotten worden, läßt man in einer Kasserolle 125 g frische Butter zergehen, rührt einen Kochlöffel voll Mehl hinzu und gießt 3/8 l Fleischbrühe an, läßt diese Sauce mit dem Saft einer 1/2 Citrone und einem Blatt Macis unter beständigem Umrühren eine kurze Zeit kochen und richtet sie über den Forellen an.

## 16. Forellen, gebacken.

Kleine Fische werden geschuppt, am Kopf ausgenommen, gewaschen, auf beiden Seiten mehrmals ausgekerbt, mit Salz

eingerieben und ½ Stunde an einen kühlen Ort gestellt. Dann trocknet man sie mit einem Tuche ab, wendet sie in Mehl, in zerquirlten Eiern und zuletzt in geriebener Semmel, bäckt sie in heißer Schmelzbutter schön hellbraun, bekränzt sie beim Anrichten mit ausgebackener Petersilie und giebt sie mit grünem Salat, jungem Gemüse oder Citronenvierteln zu Tisch.

### 17. Forellen, gebraten.

Die Fische werden ausgenommen, geschuppt, gewaschen, abgetrocknet und, je nach ihrer Größe, ganz oder in Stücke zerschnitten, mit Salz bestreut und in eine Marinade von Citronensaft und weißem Pfeffer gelegt. Nach ½ Stunde wendet man sie in Provenceröl und geriebener Semmel um, brät sie auf dem Rost hellbraun und giebt sie mit einer Sardellen-, Krebs- oder Kapernsauce auf. — Oder man läßt die zugerichteten Fische, nur mit Salz bestreut, 1 Stunde stehen, trocknet sie gut ab, wendet sie in zerlassener Butter und in Weizenmehl, das mit einem Kaffeelöffel voll Currypulver vermischt ist und brät sie auf beiden Seiten.

### 18. Forelle, gefüllt.

Nachdem man mehrere größere Forellen geschuppt, ausgenommen und gewaschen hat, bereitet man eine Fischfarce aus Karpfenfleisch mit Trüffeln und Champignons, Petersilie und Schalotten nebst einigen Eiern und etwas eingeweichtem Weißbrot, Salz, Pfeffer und Muskatnuß, füllt die Forellen damit, kocht sie in einem Fischsud von Weißwein, Salz, Zwiebelscheiben, Petersilie, Lorbeerblättern und einem Zweige Thymian ziemlich weich, läßt sie erkalten und abtropfen, paniert sie zweimal mit geschlagenem Ei und geriebener Semmel, bäckt sie in Butter und serviert sie mit einer Liebesapfelsauce.

### 19. Forellen, gespickt, auf österreichische Art.

Die wie gewöhnlich vorbereiteten Forellen werden blau, aber nicht zu weich gesotten, nach dem Erkalten mit Streifen von Krebsschwänzen gespickt und in folgender Sauce nochmals aufgekocht. 70 g Butter werden zerlassen, mit 1 Löffel Mehl zu einer hellen, dünnen Mehlschwitze verrührt und mit etwas Bouillon, dem Saft und der Schale ½ Citrone nebst einer mit 2 Nelken besteckten Zwiebel gut verkocht; die Sauce wird später über den Fischen aufgegeben.

## 20. Forellen mit feinen Kräutern.

Mehrere größere Forellen werden ausgenommen, gewaschen und in Stücke zerschnitten oder aus Haut und Gräten gelöst und in einzelne Scheiben zerteilt, gesalzen und mit 2—3 Eßlöffeln voll fines herbes (gehackten und in Butter gebackenen Champignons), Schalotten und Petersilie nebst 125 g frischer Butter rasch auf beiden Seiten gedünstet, wobei man achtgeben muß, daß die Kräuter nicht braun werden. Hierauf gießt man die Butter ab, schüttet einige Löffel weiße Coulis hinzu, würzt dieselbe mit dem Saft 1/2 Citrone und 1 Stück Sardellenbutter, kocht sie noch einmal mit den Forellenstücken auf und richtet sie darüber an.

## 21. Forellen mit Krebssauce.

Gut vorgerichtete Forellenstücke oder ausgelöste, zerschnittene Forellenfilets werden eine Weile eingesalzen hingestellt und dann in einer mit Krebsbutter ausgestrichenen Pfanne über dem Feuer geschwenkt, bis sie weich sind, worauf man sie mit einer Krebssauce aufgiebt.

## 22. Forellen, mariniert.

Die geschuppten, ausgenommenen und gewaschenen Fische werden mit Salz eingerieben 1 Stunde hingestellt, dann abgetrocknet, mit Oel oder Butter bestrichen und unter wiederholtem Bestreichen auf dem Roste gebraten, nach dem Erkalten mit dazwischengestreuten Lorbeer- oder Rosmarinblättern, Pfefferkörnern, Citronenscheiben und etlichen Nelken in einen großen Steintopf oder eine Terrine geschichtet, bis das Gefäß voll ist, worauf man abgekochten, guten Weinessig nach dem Erkalten darübergießt und das Gefäß gut zubindet; damit keine Luft zudringen kann, schüttet man am besten noch etwas Oel oben darauf. — Oder man legt die gebratenen Forellen nach dem Auskühlen ohne alles weitere in das Gefäß und kocht die Marinade von 1/2 Weinessig, 1/2 Weißwein mit einigen geschälten Schalotten, Lorbeerblättern, Salz, Pfefferkörnern, Nelken, Citronenschalen nebst einem Bündel Estragon, Salbeiblättern und Majoran, läßt sie kalt werden und gießt sie über die Fische, so daß dieselben gerade davon bedeckt sind.

## 23. Forellen in Mayonnaise.

Größere, gereinigte Forellen werden in Stücke zerschnitten, kleinere ganz gelassen und blau gesotten, worauf man sie erkalten läßt, von Haut und Gräten befreit, in nette Stücke zerlegt und dieselben in einer dicken Mayonnaise umwendet, auf einer Schüssel anrichtet, mit Mayonnaise begießt und mit Aspik, Mixedpickles, Sardellen, harten Eiervierteln und Kapern ausputzt.

## 24. Forellen in Rotwein.

Die gereinigten und in Stücke oder Filets zerteilten Fische werden mit einigen Schalotten, 1 Löffel Salz, mehreren Citronenscheiben, 1 Blatt Macis, Pfefferkörnern und 1 Bündelchen Petersilie in eine Kasserolle gelegt, mit $^1/_2$ l Rotwein übergossen und $^1/_4$ Stunde darin gekocht. Dann nimmt man sie heraus, seiht die Brühe durch, verkocht sie mit einem in Mehl gerollten Stück frischer Butter und giebt sie über den Fischen auf.

## 25. Forellen auf Schweizer Art.

Man setzt 1 l Weißwein und ebensoviel Fleischbrühe mit einer Handvoll Salz, 1 Stück braungeröstetem Schwarzbrot, einigen Schalotten, 1 Bündelchen Petersilie, 2 Citronenscheiben, 1 Blättchen Macis und etlichen Pfefferkörnern zum Feuer und sobald dieser Fischsud kocht, legt man die sauber gereinigten, gekrümmten Forellen hinein, deckt das Gefäß zu, läßt die Fische $^1/_4$ Stunde darin sieden, nimmt sie heraus, seiht die Brühe durch, verdickt sie mit einer hellen Mehlschwitze und richtet sie über den Forellen an.

## 26. Blau abgekochter Rheinsalm, Lachs.

Nehme 2 Teile Wasser und 1 Teil Essig, eine große in Scheiben geschnittene Zwiebel, einige Rädchen gelbe Rübe, Citronenschale, Lorbeerblatt, 2—3 Nelken und 8—10 Pfefferkörner und Salz und lasse alles zusammen $^1/_4$ Stunde kochen.

1 Stück Rheinsalm nach Bedarf wird geschuppt, gewaschen, gut gesalzen und einige Zeit liegen gelassen; dann in ein passendes Fischgeschirr gelegt, der Sud darüber geseiht und ungefähr $^1/_4$ Stunde, gut zugedeckt, ziehen lassen. Derselbe wird schön angerichtet, mit kleinen, ausgestochenen, in Salzwasser abgekochten Kartoffeln unterlegt und eine holländische

Sauce (s. Saucen) bereitet, extra mit beigegeben. 1 Stück von 2 kg ist für 12 Personen hinreichend.

### 27. Schill oder Amaul.

Derselbe ist ein feiner Fisch, zarter und schmackhafter wie der Hecht. Er unterliegt derselben Bereitungsweise wie der Huchen. Siehe Nr. 68 und 69.

### 28. Aal in Aspik.

Man wählt hierzu 1 recht großen Aal oder 2 mittelgroße, schlachtet sie, reibt sie mit Salz ab und schneidet sie in Stücke, die man in Wasser mit dem 4. Teil Weinessig, sowie Salz, Zwiebeln, Lorbeerblättern, Gewürz und Pfefferkörnern weichkocht, während man gleichzeitig etwa 1/2 Schock Krebse in Salzwasser kocht, von denen dann die Schwänze ausgebrochen werden. Ist der Aal weich, so nimmt man ihn aus der Brühe und zieht die Haut von den Stücken, die man in Hälften teilt und von der Mittelgräte befreit. Die Brühe kocht man noch bis zu einem reichlichen Liter ein, klärt sie mit dem Eiweiß von 4 Eiern und vermischt sie mit 1/4 l Weißwein, worin 25 g weiße Gelatine oder Agar-Agar (s. d.) aufgelöst sind, worauf man sie an einem warmen Orte stehen läßt. Hierauf nimmt man eine Blechform oder noch besser eine solche von Porzellan oder Bunzlauer Töpferware, bestreicht sie mit Provenceröl, gießt 1/2 cm hoch von der Brühe hinein, läßt dies auf Eis beinahe erstarren und legt dann zierlich geordnet ausgezackte Citronenscheiben, Krebsschwänze, Scheiben von hartgekochten Eiern, der Länge nach zerschnittene Pfeffergurken, eingemachte junge Bohnen, Kapern u. dergl. darauf, was man wieder mit einem Teil der Brühe übergießt. Ist dieselbe abermals starr geworden, so legt man nun erst die Aalstücke, die übrigen Krebsschwänze und vielleicht noch abgekochte, in Stücke zerschnittene Kalbsmilch darüber, gießt die vorher ausgekühlte Brühe darauf, so daß die Form nicht ganz bis zum Rande angefüllt ist und läßt das Ganze auf Eis oder an einem kaltem Ort 1—2 Stunden ruhig stehen, worauf man es auf eine Schüssel umstürzt. Löst sich das Aspik nicht leicht aus der Form, so darf man nur ein heißgemachtes Tuch einige Minuten über dieselbe decken.

### 29. Aal-Bastion.

Ein feines kaltes Gericht für ein elegantes Abendessen oder zur Zierde eines Büffetts bei Gelegenheit von Hausbällen, auch paßt es für ein Herrenfrühstück. Man schneidet den eben getöteten Aal auf, ohne ihn von einander zu trennen, löst das Rückgrat heraus, füllt ihn mit einer Farce von beliebiger Feinheit, etwa von Zunge, Trüffeln und Wild oder anderem Fleisch, bindet ihn mit Bindfaden zusammen und läßt ihn in Fleischbrühe mit Wurzelwerk weichkochen, dann kalt werden, worauf man ihn in Stücke schneidet und mit einem Gelee glasiert. Inzwischen bereitet man sich einen Sockel oder eine Unterlage von Reis, den man in Salzwasser kocht, dann zerstampft und in einer Form erkalten läßt, bestreicht diesen Reissockel mit Kräuterbutter, legt die Aalstücke zierlich darauf, verziert dieselben mit Seezungen-Filets oder anderem ausgegrätetem Fisch und garniert das Ganze mit Gelee.

### 30. Aal, in Bier gekocht.

Ist der Aal groß, so häutet man ihn ab; nimmt man dagegen mehrere kleine Aale, so reibt man sie bloß tüchtig mit Salz ab und wäscht sie mehrmals, legt sie in eine große Kasserolle, thut Salz, einige kleine Zwiebeln, Lorbeerblätter und Gewürzkörner dazu und gießt so viel Bier darüber, daß der Aal damit bedeckt ist. Das Bier muß ein ganz helles, leichtes sein, auch kann man das an vielen Orten übliche Weißbier dazu verwenden. Ueber raschem Feuer und gut zugedeckt läßt man den Aal weichkochen, schäumt ihn öfters ab, thut zuletzt noch ein Stück frische Butter hinzu, rührt fleißig vom Grunde auf und quirlt vor dem Anrichten noch etwas Kartoffelmehl an die Sauce.

### 31. Aal in Biersauce.

Hierzu bereitet man sich zuerst eine Sauce, indem man 1 l leichtes Braunbier mit einigen Schwarzbrotrinden, 2 Zwiebeln, Möhren, Sellerie, Petersilienwurzel, Lorbeerblättern, Pfeffer- und Gewürzkörnern, etwas Citronenschale und einem reichlichen Löffel Salz 1½ Stunden tüchtig kochen läßt und dann durch einen Durchschlag gießt. Die kleinen Aale, welche man gewöhnlich zu diesem Gericht nimmt und inzwischen aufgeschnitten und gereinigt hat, teilt man der Quere nach in lange Stücke,

legt diese in die Sauce und setzt sie wohlzugedeckt in die Kochröhre; beginnt die Sauce wieder zu sieden, so fügt man noch 50—60 g frische Butter hinzu, läßt alles 1/2 Stunde gelinde kochen und giebt es dann mit Salzkartoffeln auf den Tisch.

### 32. Aal, blaugesotten.

Nachdem der Fisch getötet und ausgenommen ist, reibt man ihn mit Sand und darauf noch mit Salz so lange ab, bis die Haut völlig blau erscheint, schneidet ihn in Stücke, blaut dieselben mit heißem Essig und legt sie in siedendes Wasser, indem man sie einigemal aufkochen läßt, worauf man sie in ein anderes Gefäß thut, Wasser dazugießt, viel Salz, Zwiebeln, Wurzelwerk, Lorbeerblätter, Gewürz, Salbeiblätter, Thymian und Estragon hinzufügt und 1/4 Stunde langsam darin kocht. Dann richtet man die Aalstücke mit einer Garnierung von Citronenscheiben und frischer Petersilie auf einer Schüssel an und giebt dazu bloß Essig und Oel, oder auch nach Belieben eine Citronen-, Kapern- oder Meerrettig-Sauce

### 33. Aal, auf englische Weise zubereitet.

Nachdem der Aal gehäutet und gereinigt ist, schneidet man ihn in gleichmäßig lange Stücke, läßt aber den Kopf und Schwanz weg und kocht ihn in einem vorher zubereiteten Fischsud von 3 l Wasser, 1/2 l Weinessig, 1 Theelöffel voll Salz, einer Zwiebel, Pfefferkörnern und Muskatblüte etwa 1/4 Stunde lang. Dann nimmt man ihn heraus, läßt ihn ablaufen und noch fast ebenso lange in Anchovis-Butter mit gewiegter Petersilie und etwas Citronensaft anziehen, ohne ihn zum Kochen kommen zu lassen.

### 34. Aal-Filets, à la Bordelaise.

Dieses in der feinen französischen Küche sehr beliebte Zwischengericht wird bereitet, indem man einen abgezogenen Aal der Länge nach spaltet, von der Mittelgräte befreit und mit Weißwein, Pfeffer, Salz, Zwiebelscheiben und Petersilie weichkocht, dann ablaufen läßt, in Streifen schneidet, die man zierlich auf einer Schüssel anrichtet und mit der durchgestrichenen, etwas verdickten und mit Anchovis-Butter und Cayenne-Pfeffer gewürzten Sauce übergießt.

### 35. Aal-Filets mit Hechtklößchen.

Man bereitet die Aal-Filets in derselben Weise wie oben beschrieben und arrangiert sie auf der Schüssel abwechselnd mit kleinen Klößchen von gehacktem, in Wasser mit Wurzelwerk und Gewürzen weichgekochten Hecht, die man mit Trüffeln oder Champignons und Sardellenbutter bereitet und zuletzt mit Champignon- oder Anchovis-Sauce übergießt.

### 36. Aal-Filets mit Piment-Sauce.

Ein Gericht, welches man in den feinen Restaurants in Amerika häufig zu essen bekommt; die auf obige Art vorbereiteten Aal-Filets werden in zerlassene Butter getaucht und auf dem Rost gebraten, worauf man sie mit der Brühe, worin sie gekocht haben und die noch stark mit Piment gewürzt wird, übergießt.

### 37. Aal-Frikassee.

Der gehäutete und in Stücke zerschnittene Aal wird zuerst außen und innen mit Salz bestreut, mit Essig beträufelt und so 1 Stunde lang stehen gelassen; dann wischt und trocknet man ihn gut ab, legt ihn in hellgebräunte Butter nebst etwas Sellerie und Thymian, einer kleinen Zwiebel, weißem Pfeffer und Gewürzkörnern, läßt ihn 1/4 Stunde darin dämpfen, rührt eine Messerspitze voll Mehl in etwas Weißwein und Wasser, gießt dies über den Aal, drückt den Saft einer halben Citrone darauf, fügt einige frische oder eingelegte Champignons hinzu und zieht die Sauce, sobald der Aal weich ist, mit 2—3 Eidottern ab.

### 38. Aal-Galantine.

Man tötet einen großen Aal, häutet denselben aber nicht, schneidet den Kopf und das dünne Ende davon ab, öffnet ihn der Länge nach, beseitigt vorsichtig die Mittelgräte und schneidet einen Teil des Fleisches heraus, welches man mit zu der Farce verwendet, die außerdem aus Hechtfleisch, Speck, Trüffeln, Semmelpanade und dem nötigen Gewürz besteht (s. Farce, Fisch-). Mit dieser Farce füllt man den Aal, näht die Haut sauber darüber zusammen, hüllt den Fisch in ein Tuch, umschnürt dasselbe mit Bindfaden und läßt die Galantine 2 Stunden langsam in einem Fischsud kochen. Nach Verlauf dieser Zeit wird sie aus dem Sud genommen, abgetropft, von

der Umhüllung befreit und pyramidenförmig um eine Kuppelform gewunden, wo man sie auskühlen und steif werden läßt, um sie danach rasch herunterzuheben und auf einen ähnlich geformten Fett-Sockel oder eine passende Schüssel zu legen. Man zieht nun behutsam die Faden aus der Naht, befestigt den besonders gekochten Kopf des Aales oben daran und verziert die Galantine mit Montpellierbutter, die man durch eine steife, unten abgeschnittene Papierdüte darauf spritzt. Ringsherum kommt eine Garnitur von Gelee und hartgekochten Eiervierteln, während eine pikante Mayonnaise-Sauce nebenbei gereicht wird.

### 39. Aal, gebacken.

Hierzu wählt man einen schönen großen Aal, häutet ihn, schneidet ihn in Stücke, bestreut dieselben mit Salz und läßt sie so 1 Stunde lang liegen. Viele sieden die Aalstücke auch zuvor in kochendem Salzwasser ab und lassen sie dann auf einem Sieb ablaufen, worauf man sie in zerquirlte Eier taucht, in Mehl oder geriebenem Weißbrot umwendet und in heißer Butter rasch schön gelbbraun bäckt. Man serviert dieses Gericht mit Citronenscheiben oder einem grünen Salat, auch kann man eine Rémouladen-Sauce dazu geben.

### 40. Aal, gebraten.

In vornehmen Häusern kommt der Aal meistens gebraten auf den Tisch, weil hierbei das meiste Fett ausgebraten und dadurch das Fleisch viel leichter verdaulich wird. Man häutet und reinigt einen großen Aal, zerschneidet ihn aber nicht, sondern rollt ihn ganz zusammen und bindet ihn mit Bindfaden oder durchsticht ihn mit kleinen Holzspießen, um ihn fest zusammengerollt zu erhalten. Nachdem eine große, flache Kasserolle mit Butter bestrichen worden, legt man den Aal hinein, thut einige Lorbeerblätter und Zwiebelscheiben hinzu, ebenso etwas Estragon und Thymian, träufelt Citronensaft oder feinen Kräuteressig darauf, begießt ihn öfters mit der Sauce und bratet ihn so langsam, richtet ihn dann zierlich auf einer Schüssel an und giebt eine Austern- oder Liebesapfel-Sauce dazu. — Weniger mühsam, aber ebenfalls vortrefflich ist folgende Art und Weise, den Aal zu braten. Man zerteilt den abgezogenen und gereinigten Fisch in 6 cm lange Stücke, reibt dieselben mit Salz und Pfeffer ein, bindet sie

in gewaschene, mit Butter bestrichene Weinblätter und bratet sie auf dem Rost oder in der Pfanne mit etwas Butter, beträufelt sie dann nach dem Beseitigen der Blätter mit Citronensaft und giebt sie zu Tisch.

### 41. **Aal in Gelee**

hat zwar Aehnlichkeit mit dem Aal-Aspik, ist aber in der Zubereitung dennoch verschieden, jedenfalls weniger mühsam herzustellen, und bildet, wenn man ihn in irgend eine zierliche Form bringt, eine hübsche und feine Schüssel für ein größeres Frühstück oder Abendessen. Zunächst kocht man 4 gut geputzte Kalbsfüße einige Stunden lang, schöpft alles Fett von der Brühe ab und gießt diese sehr vorsichtig durch. Dann teilt man zwei abgezogene Aale in Stücke, schneidet die Flossen ab, begießt die Stücke mit warmem Essig, läßt sie in ungesalzenem Wasser einmal aufkochen, legt sie in eine Kasserolle mit einigen Schalotten, Lorbeerblättern, Citronenscheiben, Salz, Pfefferkörnern, etwas Petersilie, Thymian und Basilikum und gießt so viel Weinessig dazu, daß der Aal eben damit bedeckt ist. Wenn dies $^1/_4$ Stunde langsam gekocht hat, nimmt man den Aal heraus, gießt die abgefettete Brühe durch ein feines Sieb, fügt die Brühe von den Kalbsfüßen und das zu Schaum geschlagene Eiweiß von 4 Eiern hinzu, läßt alles zusammen noch einmal aufsieden und streicht es durch einen Geleebeutel in eine beliebige Form, etwa in Gestalt einer Schildkröte, eines großen Fisches, einer Melone-Torte oder sonst dergleichen, legt die Aalstücke hinein, halbe Citronenscheiben oder Oliven dazu und läßt es kalt werden, worauf man die Form mit einem warmen Tuche bedeckt und auf eine Schüssel umstürzt. Gewöhnlich giebt man eine Rémouladen- oder Mayonnaisen-Sauce dazu.

### 42. **Aal, geräucherter,** oder **Spickaal.**

Man benutzt denselben, namentlich in Norddeutschland, als Zuspeise zu einigen Gemüsen, vorzugsweise zu jungen, grünen Erbsen. Zu diesem Zweck wäscht man ihn gut, schneidet ihn in Stücke, zieht die Haut ab, pfeffert ihn ein wenig, wendet ihn in Ei und Semmel und backt oder bratet ihn in Butter hellbraun. — Weit schmackhafter als der geräucherte Aal, den man gewöhnlich zu kaufen bekommt, kann

man sich denselben in fischreichen Gegenden selbst herstellen. Zu diesem Zweck zerschneidet man einen großen, starken, abgezogenen und ausgenommenen Aal in zwei Teile, reibt dieselben mit einer Mischung von 10 g Salpeter und einer Handvoll Salz tüchtig ein, läßt den Fisch 4—6 Tage an einem kühlen Ort liegen, schiebt ihn in einen weiten, gutgereinigten Darm oder näht ihn in einen solchen ein, hängt ihn 8—10 Tage in kühlen Rauch, beseitigt den Darm hierauf und kocht den Aal 5—6 Minuten in siedendem Wasser, um ihn zu Sauerkraut, Kohl u. dergl. zu servieren.

### 43. Geräucherter Aal in Weißbier.

Der gewaschene und zerschnittene Aal wird mit etwas Salz, Gewürzkörnern, Lorbeerblättern, Citronenschale, einigen Citronenscheiben, Schwarzbrotrinden, einer Schalotte und einem nußgroßen Stück Butter in eine Kasserolle gethan, darüber frisches Weißbier gegossen und der Fisch so lange darin gekocht, bis er weich ist.

### 44. Gespickter Aal.

Ein großer Aal wird abgehäutet, vorsichtig mit kleinen Streifen von Sardellen, Pfeffergurken und Trüffeln gespickt, kranzförmig zusammengerollt und mit Bindfaden gebunden. Vorher schon hat man 1 l Weinessig mit Lorbeerblättern, kleinen Zwiebeln, Pfefferkörnern und Gewürzen eine Zeitlang kochen lassen, worein man dann den Aal legt und fest zugedeckt weich dämpfen läßt. Beim Anrichten wird er mit einer Liebesäpfel-Sauce übergossen.

### 45. Gestovter Aal auf holländische Art.

Ein nicht zu dicker, wohlgereinigter Aal wird in fingerlange Stücke geschnitten, die man nebeneinander in eine Kasserolle legt, mit Pfeffer und Salz bestreut, mit Wasser übergießt und langsam gut zugedeckt gardämpft.

### 46. Aal à la maître d'hôtel.

Eine in Frankreich übliche, sehr einfache Art der Zubereitung. Nachdem der Aal abgehäutet und ausgewaschen ist, schneidet man ihn in schräge Stücke, die man etwa 5 Mi-

nuten in Salzwasser kochen läßt, dann richtet man sie auf einer Schüssel an, übergießt sie mit einer warmen Sauce à la maître d'hôtel, welche mit Citronensaft abgeschärft wird, und giebt Kartoffeln dazu.

### 47. Marinierter Aal.

Der Aal wird abgestreift, 2 Stunden in Wasser, dann noch 1 Stunde in Salz gelegt, zerschnitten und gut abgewischt; hierauf gießt man in eine flache Pfanne etwas Provenceröl, bratet den Aal darin durch, legt ihn auf ein Tuch oder Papier und läßt ihn erkalten. In einer Kasserolle kocht man 1 l Weinessig mit Pfefferkörnern, Gewürz, Lorbeerblättern, Citronenscheiben, mehreren Schalotten und dem in der Pfanne zurückgebliebenen Oel über $^1/_4$ Stunde durch, läßt die Marinade auskühlen und gießt sie dann über die in einem Topf oder einer Terrine aufgeschichteten Aalstücke.

### 48. Aal à la matelote.

Ein in Frankreich sehr beliebtes Gericht, wozu man auch Karpfen mit zu verwenden pflegt. Der Aal wird gehäutet, der Karpfen geschuppt und beide zerschnitten und gesalzen. Inzwischen läßt man in einer großen Kasserolle 10—15 kleine Zwiebel in Butter bräunen, rührt einige Löffel Mehl dazu, gießt $1^1/_2$ l Rotwein hinein und fügt Salz, Pfeffer, ein Bouquet Küchenkräuter und eine Zehe ungeschälten Knoblauch bei, läßt alles 20 Minuten dämpfen, thut dann erst die Aalstücke und nach $^1/_4$ Stunde die Karpfenstücke, sowie 1 Weinglas voll Cognac hinzu, mit denen man es abermals $^1/_4$ Stunde schmoren läßt, worauf man die Matelote anrichtet.

### 49. Aal-Mayonnaise.

Dieselbe gilt als eine vortreffliche Schüssel für ein elegantes Abendessen oder das Büffett bei einem feinen Thé dansant. 1—2 Aale werden ausgenommen, gewaschen und mehrere Stunden eingesalzen stehen gelassen, dann aus Haut und Gräten gelöst, in dünne Streifen geschnitten und entweder einige Minuten lang in Wasser mit Gewürzen weichgekocht oder noch besser in Provenceröl mit Citronensaft und etwas Pfeffer eine Weile gedünstet. Den Kopf, die Haut und die Gräten kocht man mit einigen kleinen Zwiebeln, Salz, Ge-

würzen und etwas Wasser, gießt die Brühe dann durch, stellt sie kalt und benützt sie zu folgender Mayonnaisen-Sauce. In zwei frische Eidotter rührt man mit einem Holzlöffel nach und nach einen Theelöffel voll Salz, dann allmählich eine kleine Obertasse voll Provenceröl, 1/2 l geschmolzenes Gelee von Kalbsfüßen und einige Löffel voll von der Fischbrühe. Diese Sauce verdickt man, indem man einen Löffel voll Provenceröl über dem Feuer mit Mehl verrührt und mit einem Löffel voll von der Aalbrühe einmal aufkochen läßt; wenn dies erkaltet ist, rührt man es ebenfalls zu der Sauce und würzt dieselbe mit weißem Pfeffer, Salz, Citronensaft und feinem Essig. Die Aalscheiben arrangiert man auf einer Schüssel abwechselnd mit Schnitten von geräuchertem Lachs und gekochter Pökelzunge, füllt den inneren Raum der Schüssel mit der Sauce und garniert den Rand mit Sardellen, Krebsschwänzen, Kapern und Champignons.

## 50. Aal in Papierkästchen.

Eine Zubereitungsweise, wie sie nur in vornehmen Häusern üblich ist, wo dieses Gericht eine sehr pikante Zwischenspeise abgiebt. Ein großer Aal wird gut gereinigt, in fingerlange Stücke geschnitten und in einer Marinade von Weinessig, Gewürzen und Kräutern weichgedünstet. Ebenso kocht man 250 g Reis in guter Bouillon weich und schmort einige Champignons, Schalotten und Petersilie, die man fein unter einander gewiegt, in Butter. Dann bestreicht man ein großes, längliches oder viereckiges Papierkästchen von allen Seiten gut mit Provenceröl, läßt es im lauwarmen Ofen trocknen, belegt dessen Boden mit Reis, darüber eine Schicht Aalstücke, die man mit dem Gemengsel von Champignons u. s. w. bestreut, dann kommt wieder Reis, Aal, Champignons und zuletzt oben eine Lage Reis, den man mit Krebsbutter betropft und mit geriebener Semmel bestreut, worauf man das Ganze 1/2 Stunde lang auf einem Dreifuß in eine Backröhre stellt und endlich über einer gebrochenen Serviette auf einer Schüssel anrichtet.

## 51. Aal in Papilloten.

Hierzu benützt man geräucherte Aale, so groß und frisch als möglich, schneidet sie in mäßig große Stücke, die man

von Haut und Gräten befreit, hackt gekochte Champignons, Kapern, Sardellen, Petersilie, Schalotten und Citronenschale fein durcheinander, wendet die Aalstücke erst in geschmolzener Butter, dann in diesem Gemengsel um, wickelt sie in buttergetränktes Papier, bratet sie auf dem Rost von beiden Seiten und richtet sie in den Papilloten an.

### 52. Aal à la reine.

Man läßt 2 l Wasser mit einer reichlichen Obertasse Weinessig, 1 Theelöffel Salz, 1 Zwiebel, einigen Pfefferkörnern und einem Stücke Muskatblüte 1 Stunde lang kochen, legt die abgehäuteten Aalstücke dann hinein und siedet sie langsam weich, nimmt sie heraus, trocknet sie ab, legt sie in zerschmolzene Butter mit feingehackter Petersilie, gehackten Champignons und etwas Citronensaft und läßt sie so 10 Minuten heiß stehen, ohne daß sie kochen, worauf man sie in dieser Sauce serviert.

### 53. Aale, auf dem Rost gebraten.

Man häutet, reinigt und zerschneidet den Fisch, macht mehrere Einschnitte in die Stücke und läßt sie mit etwas Salz, Pfeffer, Citronensaft und Provenceröl 2 Stunden lang marinieren, dann steckt man sie an kleine Holzspieße, bratet sie auf einem Rost und serviert sie mit Citronenstücken und Kapern oder mit einer Sardellensauce. — In Frankreich verfährt man auf andere Art, indem man die Aalstücke in einer Kasserolle erst etwa 2 Minuten lang in heißer Butter wendet, sie dann in eine tiefe Schüssel legt, einen Löffel feines Oel darüber gießt und Petersilie, feine Kräuter, Champignons, 1 Schalotte, Salz, Pfeffer und Muskatnuß, alles zusammen fein gehackt, dazuthut, worin der Aal 3 Stunden liegen bleibt, worauf man ihn in Semmelkrume wendet, auf dem Rost bratet und mit einer Sardellensauce serviert.

### 54. Aal in Rotwein.

Der abgehäutete, zerschnittene Aal wird gesalzen und eine Stunde liegen gelassen, dann sorgsam abgewaschen und in eine Kasserolle gethan, worin schon vorher 2 Liter Rotwein mit einigen Citronenscheiben, mehreren kleinen Zwiebeln, Lorbeerblättern, Nelken, Pfefferkörnern, 1 Kaffeelöffel voll

Salz und 1 nußgroßen Stück Zucker $1/2$ Stunde gekocht haben. Wenn der Aal weich ist, nimmt man ihn heraus, verdickt die Sauce mit in Butter geschwitztem Mehl oder 2 Eidottern, gießt sie durch und giebt sie über dem Fisch auf.

## 55. Aal-Roulade.

Man streift einen großen Aal ab, schneidet Kopf und Schwanz weg und den Rücken des Fisches der Länge nach auf, beseitigt die Eingeweide und löst die Mittelgräte heraus, salzt ihn tüchtig und läßt ihn einige Stunden liegen, dann wäscht und trocknet man ihn, hackt 4 bis 5 hartgekochte Eier, einige Sardellen, Petersilie, Kapern und Schalotten recht fein, belegt ihn inwendig damit, rollt ihn von oben bis unten recht fest zusammen, umschnürt ihn mit Bindfaden, wickelt ihn in eine Serviette, die man abermals umschnürt, und kocht ihn dann in Wasser mit Essig, Salz, Zwiebeln, Wurzelwerk und Gewürz $1/2$ bis $3/4$ Stunden langsam weich, läßt ihn in der Brühe auskühlen, legt ihn auf eine Schüssel und deckt ein beschwertes Brett darüber. Hierauf entfernt man Serviette und Bindfaden, schneidet ihn in dünne Scheiben, die man zierlich auf einer Schüssel anrichtet, mit halberstarrtem Aspik bestreicht und mit Essig und Oel oder einer Rémouladensauce serviert. Auch kann man die Rouladescheiben mit Sardellen, Kapern und Citronenscheiben garnieren und mit einem säuerlichen Kalbsfußgelee übergießen.

## 56. Aal, auf russische Art.

Der Fisch wird nicht gehäutet, sondern mit Salz abgerieben, ausgenommen, gewaschen und in Stücke zerschnitten, die man mit Salz, Pfeffer, Ingwer, Zwiebel und Lorbeerblättern bestreut und über 1 Stunde so stehen läßt. Setzt man ihn zum Kochen an, so gießt man nur so viel Wasser dazu, daß er gerade davon bedeckt wird, läßt ihn $1/4$ Stunde darin sieden und fügt dann 1 Handvoll zerschnittenen Schnittlauch sowie einige feingeschnittene Sellerieblätter hinzu, womit er noch eine weitere $1/4$ Stunde kochen muß, worauf man ihn herausnimmt und mit Essig übergossen serviert.

## 57. Aal mit Salbei geröstet.

Die gehäuteten Aalstücke werden gut gewaschen, abgetrocknet, mit Citronensaft beträufelt, mit Pfeffer und Salz,

etwas Mehl und geriebener Semmel bestreut, dann jedes Stück an ein Holzspießchen gesteckt, an dem man vorher ein Sträußchen Salbei befestigt, so daß dieses auf das Aalstück zu liegen kommt. In einer kleinen Bratpfanne läßt man 250 g Butter heiß werden, legt die Holzspieße mit dem Fisch quer oben darauf, begießt sie fleißig mit der Butter und röstet sie so 1/2 Stunde, worauf man sie als eine feine Beilage zu grünen Erbsen, Teltower Rüben, Rotkraut oder anderen Gemüsen giebt.

### 58. Aal mit polnischer Sauce.

Man kocht den in Stücke zerteilten Aal 20 Minuten in einem Fischsud von 2 l Wasser, Pfefferkörnern, Gewürz, Salz, Citronenschale, 2 Zwiebel, einem eigroßen Stück Butter und 1 Büschel Salbei weich, dann röstet man einige Löffel Mehl in 125 g Butter, thut wieder Salz, Pfefferkörner, Citronenschale, Gewürz, Lorbeerblätter, Schalotten und etwas Thymian, Basilikum und Estragon hinzu, füllt dies mit 1 l Fleischbrühe, einigen Löffeln voll von dem Fischsud, 1/2 l Rotwein und 1 Obertasse voll Weinessig auf, läßt es 1/4 Stunde kochen, streicht es durch ein Sieb und gießt es über den Aal.

### 59. Aal mit weißer Sauce.

Der nach gewöhnlicher Weise vorbereitete, aber nicht gehäutete Aal wird zerschnitten, in heißer Butter geschwenkt und oft gewendet; nach 10 Minuten stäubt man 1 Löffel feines Mehl darauf und gießt dann 1/4 l Weißwein nebst 1/2 l guter Fleischbrühe hinein, würzt dies mit Salz, Pfefferkörnern, Nelken, 1 Lorbeerblatt, der Schale und dem Saft 1/2 Citrone, einigen Champignons, 1 Zwiebel, etwas Petersilie und Salbei, läßt den Aal darin weich dünsten, legt ihn auf eine Schüssel, fettet die Brühe ab, legiert sie mit 1 Eidotter, gießt sie über den Aal und serviert diesen mit Salzkartoffeln.

### 60. Saurer Aal.

Man reibt den getöteten Aal mit Sand ab, bis er ganz blau erscheint, wascht ihn, nimmt ihn aus und zerschneidet ihn, sticht die Haut der Stücke nochmals mit einer Gabel und läßt sie 1 Stunde lang liegen. Hierauf übergießt man sie mit Essig, so daß sie eben davon bedeckt, und fügt Citronenscheiben,

Salbei, Zwiebel, Lorbeerblätter, Salz und Gewürzkörner hinzu, läßt sie unter öfterem Aufschäumen 20 Minuten langsam kochen, schüttet sie samt der Brühe in eine Porzellanterrine, läßt sie kalt werden und deckt sie bis zum Gebrauch fest zu.

### 61. Aal au soleil.

Wird nach den Vorschriften der feinen französischen Küche bereitet, indem man den abgehäuteten, in Stücke geteilten Aal 10 Minuten lang in einer schon vorher gekochten Marinade von Wasser, Essig, Salz, feinen Kräutern und Gewürzkörnern sieden und dann darin erkalten läßt. Hierauf taucht man die wohl abgetrockneten Stücke in zerquirlte Eier mit Pfeffer und Salz, wendet sie in geriebenem Weißbrot und backt sie in Butter schön hellbraun, läßt sie auf einem Tuch abfetten und giebt sie mit einer Liebesäpfel-Sauce zu Tisch.

### 62. Aal am Spieß gebraten.

Ein großer Aal wird abgehäutet, gereinigt und in handbreite Stücke geschnitten, worauf man ihn mit sehr feinen Speckfäden spickt und 3 Stunden mit Oel, Salz, Lorbeerblättern, Zwiebel und Petersilie marinieren läßt. Dann steckt man die Stücke sämtlich der Quere nach an einen hölzernen Bratspieß, indem man sie durch gleich große Brotstücke von einander trennt, begießt sie fleißig mit geschmolzener Butter, brät sie unter fortwährendem Wenden schön gelb und serviert sie mit einer Sauce.

### 63. Aal stew.

Eine in England und Amerika sehr beliebte Methode der Zubereitung dieses Tieres; man nimmt 2 mittelgroße Aale, häutet und säubert sie, schneidet Köpfe und Schwänze ab, zerteilt das übrige in große Stücke, wendet sie in Mehl, Pfeffer und Salz und backt sie in Schmelzbutter. Sind sie braun, so nimmt man sie heraus, stellt sie eine halbe $^1/_4$ Stunde vor das Feuer und läßt das Fett herausschwitzen und sie dann erkalten. Inzwischen hat man eine sehr kräftige Brühe gekocht von starker Bouillon, den Köpfen und Schwänzen der Fische nebst 1 Löffel voll Sardellenessenz oder mehreren kleingehackten Sardellen, etlichen Champignons, $^1/_2$ Tasse Weinessig und 1 Weinglas voll Sherry; in dieser Sauce läßt man

den Fisch noch 1/2 Stunde langsam dämpfen und giebt ihn damit zu Tisch.

### 64. Hamburger Aalsuppe.

Ein weithin berühmtes Lieblingsgericht, nicht bloß in Hamburg selbst, sondern auch in den ganzen norddeutschen Küstengegenden, indessen gehört wohl auch ein norddeutscher Gaumen und Magen dazu, um es gehörig zu würdigen. Man häutet 2 mäßig große Aale, schneidet sie in kleine Stücke und läßt sie 1 Stunde eingesalzen stehen. Dann setzt man recht starke Rindsbrühe zum Feuer und sobald sie kocht, wirft man in Würfel geschnitten 1 Kopf Sellerie, 1 Möhre, 1 Porrézwiebel, 1 Petersilienwurzel, 1 Teller voll junger grüner Erbsen, etwas Petersilie, Salbei und Thymian hinein, läßt dies 1/2 Stunde zusammen kochen, rührt hierauf 1 Löffel voll Mehl in geschmolzene Butter, thut es zur Bouillon und fügt noch etwas Bohnen- oder Pfefferkraut und eine Handvoll abgeblätterter Portulakblätter hinzu, womit man die Brühe wieder 1/4 Stunde kochen läßt. Indessen hat man einen Teller voll kleiner Birnen geschält und mit Weißwein, Zucker und Citronenschale weich gedünstet, worauf man sie in die Suppenterrine thut und darin warm erhält. Den Aal setzt man mit 1/2 l Wasser und 1/2 l Essig, einigen Schalotten, Nelken, Pfefferkörnern und Salz zum Feuer, läßt ihn 1/4 Stunde darin kochen, schüttet ihn dann samt seiner Brühe zu der Bouillon, drückt den Saft 1/2 Citrone hinein, läßt alles noch einmal aufwallen, legiert die Suppe mit 3 Eidottern, gießt sie mit dem Aal in die Terrine zu den Birnen, fügt noch in Salzwasser gekochte, kleine Semmel- oder Mehlklößchen dazu und giebt auf.

### 65. Holländische Aalsuppe.

2—3 kleinere Aale werden getötet, abgehäutet, ausgenommen und in mäßig große Stücke zerteilt, die man flüchtig in siedendem Wasser blanchiert. Hierauf läßt man 1 kleinwürflig geschnittene Zwiebel nebst 2 Porrézwiebeln in Butter gelb werden, fügt die Aalstücke und einige kleine grätenreiche gewöhnliche Fische oder die Köpfe und Mittelgräten von einigen großen Fischen hinzu, gießt 3 l heißes Wasser und 1/2 Flasche Weißwein an, würzt das Ganze mit Salz, Pfefferkörnern,

einigen Nelken und 1 Büschel Petersilie und läßt die Suppe unter öfterem Abschäumen langsam kochen, bis die Aalstücke genügend weich sind. Letztere werden der Länge nach in Streifen geschnitten, von den Gräten befreit und zugedeckt beiseite gestellt, während man die durch ein Tuch geseihte Brühe warm erhält. Einige Petersilienwurzeln, 2—3 Porrés und 1/2 Sellerieknolle werden nudelartig fein zu einer Julienne geschnitten und mit ein wenig Bouillon ganz allmählich weich gedünstet, worauf man sie in die Suppenterrine legt, die Aalfilets und dünne, geröstete Weißbrotschnittchen hinzufügt, die Fischbrühe mit 6 Eidottern, 100 g in kleine Stückchen zerpflückter frischer Butter und 1 Messerspitze Cayennepfeffer legiert, darüber gießt und die Suppe so aufgiebt.

### 66. Aal à la tartare.

Man häutet den Fisch, putzt und zerschneidet ihn und läßt die Stücke in einer Kasserolle mit Wasser, 1 Zwiebel, Möhren, Petersilie, etwas Schnittlauch, Thymian, Salz, 1 Lorbeerblatt und etwas Gewürzkörnern, sowie 1 Glase Weißwein halb weich dünsten. Dann läßt man die Aalstücke ablaufen, auskühlen, taucht sie in zerquirltes Ei, wendet sie in geriebener Semmel und brät sie auf dem Rost, worauf man sie mit Sauce à la tartare aufgiebt.

### 67. Aalraupe, Rutte.

Die Zubereitung ist dieselbe wie die des Aal.

### 68. Blau abgesottener Huchen oder Rotfisch.

Der Huchen gehört zu den besseren Fischen, sein Fleisch ist sehr fein und von gutem Geschmack. Derselbe wird rein geschuppt, der Bauch aufgeschnitten, rein ausgenommen, gut ausgewaschen und innen gut gesalzen, alsdann wie der Salm Nr. 26 blau abgesotten.

### 69. Gebratener Huchen.

Der Huchen wird lebendig abgeschlagen. Nachdem derselbe geschuppt, ausgenommen und rein gewaschen ist, wird er gut eingesalzen und läßt man ihn einige Stunden liegen. Nach 2 Stunden wird derselbe abgetrocknet, alsdann werden

auf beiden Seiten zwei messerrückendicke Einschnitte gemacht, derselbe auf eine hölzerne Leiter in eine Bratpfanne gelegt, dazu 1 Zwiebel in Scheiben geschnitten, 1 Citronenscheibe, etwas Citronenschale, sowie einige Sardellen, gießt wenig Essig und Fleischbrühe daran, belegt den Fisch mit einigen Stückchen Butter und bratet ihn langsam; während diesem begießt man ihn öfters mit saurem Rahm. Hat er eine schöne gelbe Farbe und ist er weich, wird er herausgelegt, nach Belieben an die Sauce 1 Löffel Mehl gestaubt, gießt etwas Fleischbrühe oder Fastenwurzelbrühe daran, kocht alles zusammen gut auf, giebt den Fisch auf eine Platte und passiert die Sauce darüber.

## 70. Gebackene Renken.

Das Fleisch der Renken ist sehr zart und wohlschmeckend. Die kleineren eignen sich besonders zum Backen, die größeren, auch Bodenrenken genannt, zum Braten. Diese werden ebenso zubereitet wie gebackene Forellen. Siehe Nr. 16.

## 71. Gebratene Renken.

Nehme Bodenrenken, welche geschuppt, ausgenommen und gewaschen werden, auf beiden Seiten eingeschnitten, gut eingesalzen und zugedeckt, hierauf eine Stunde an einen kühlen Ort gestellt, dann in Butter auf beiden Seiten schön gebraten. Sie werden mit Citronenschnitten zu Tisch gegeben. Man kann sie auch auf beiden Seiten mit Oel bestreichen und auf dem Rost über Kohlenglut braten.

## 72. Gedämpfter Waller.

Wasche ein Stück von einem großen Waller, welches hierauf gesalzen und einige Zeit liegen gelassen wird. Alsdann wird es in einem Tiegel mit Butter, Zwiebel, Citronensaft, ein Stückchen Citronenschale und etwas Fleischbrühe oder 1 Gläschen Wein gedämpft. Ist der Fisch weich, wird er ausgelegt, 1 Löffel Mehl an die Sauce gestaubt, etwas Fastenwurzelbrühe und 1 Eßlöffel saurer Rahm hinzugegeben, noch einigemal aufgekocht und über den Fisch durch ein Sieb gegossen.

## 73. Blau abgesottener Karpfen.

Der Spiegelkarpfen ist allen anderen Arten vorzuziehen. Die meisten Arten von Teichfischen haben einen moosigen Ge-

schmack und werden nur erst dann genießbar, wenn sie in frischem Brunnenwasser in dazu eingerichteten Behältern einige Wochen aufbewahrt werden, denn der moosige Geschmack ist nur in der Haut der Fische und dringt beim Sieden erst in das Fleisch.

### 74. Gebackener Karpfen.

Der Karpfen wird geschuppt, ausgenommen und gut ausgewaschen, gespalten in 3 fingerbreite Stücke geschnitten, alle Stücke gut eingesalzen und 1 Stunde stehen gelassen. Dann werden die Stücke abgetrocknet, in Mehl umgekehrt, in abgeschlagene Eier getaucht, gut mit Brösel bestreut, aus heißem Schmalz schwimmend lichtbraun gebacken und mit grünem Salat zu Tische gegeben.

### 75. Gebackener Karpfen auf andere Art.

Nachdem der Karpfen gesalzen und abgetrocknet ist, wird er in Mehl umgekehrt, dann schnell in ein in einer Schüssel bereit stehendes Wasser getaucht, mit Brösel von allen Seiten bestreut und in schwimmendem Schmalz gebacken.

### 76. Abgeschmelzter Karpfen.

Gut gereinigter Karpfen wird in Stücke zerschnitten, in einer Pfanne mit Fischsud übergossen und langsam fertig gekocht. Unterdessen läßt man ein Stück Butter gelb werden, röstet 2 Eßlöffel fein geschnittene Zwiebel gelb darin, giebt 1 Eßlöffel fein geschnittene Petersilie hinzu, röstet es noch einen Augenblick und gießt dieses über die unterdessen angerichteten Karpfenstücke. Hierzu giebt man klein ausgestochene, in Salzwasser abgekochte Kartoffel.

### 77. Karpfen mit Meerrettig.

Ein 2—3 kg schwerer Karpfen wird rein geschuppt, ausgenommen, gewaschen, die Flossen abgestutzt, gesalzen und nachdem er 1 Stunde gelegen, in dem Fischsude (siehe Nr. 10) langsam, damit er ganz bleibt, abgekocht. Unterdessen wird Meerrettig abgeschält, geschabt, der Karpfen auf eine Fischplatte angerichtet, oben ganz, mit Ausnahme des Kopfes und des Schwanzes, mit dem geschabten Meerrettig bedeckt, etwas Fischsud darunter gegossen und mit grüner Petersilie garniert.

## 78. Karpfen in brauner Sauce.

Wenn der Karpfen ordentlich gereinigt, gewaschen und einige Zeit in Salz gelegen ist, wird ein Stück Schmalz heiß gemacht, Mehl, soviel es annimmt, hineingerührt und mit einem Stückchen Zucker schön braun geröstet. Alsdann mit Essig abgelöscht, mit Fleischbrühe zu einer Sauce angerührt, eine in Scheiben geschnittene Zwiebel, eine Citronenschale, Petersilienwurzeln, Pfefferkörner, Nelken, Lorbeerblatt und einige Rädchen gelbe Rübe dazu gethan, den in Stückchen zerschnittenen gesalzenen Fisch hinzugegeben und hierauf in der Sauce weich gekocht. Sodann wird der Fisch angerichtet und die Sauce durch ein Sieb darüber geseiht.

NB. Auch kann man an die Sauce ein Glas Wein gießen und wenn sie nicht pikant genug ist, mit Citronensaft nachhelfen.

## 79. Karpfen in schwarzer Sauce.

Steche den Karpfen mit einem spitzigen Messer unter der Flosse in den Schwanz, hebe ihn bei den Kiemen in die Höhe, lasse das Blut in ein kleines Geschirr, worin ein wenig Essig ist, laufen und stelle es zugedeckt beiseite. Hierauf wird der Karpfen geschuppt, ausgenommen, rein gewaschen, in Stücke zerschnitten und gesalzen. Dann macht man ein Stückchen Schmalz heiß, röstet Mehl mit Zucker braun, rührt es mit einem Glas Wein, etwas Essig und Fleischbrühe oder Wasser glatt an, giebt eine in Scheiben geschnittene Zwiebel, ein Lorbeerblatt, einige Pfefferkörner, Citronenschale und einen geriebenen braunen Lebkuchen hinzu und läßt die Sauce gut kochen, worauf man sie durch ein Sieb passiert, in eine Kasserolle thut, den Fisch hineingiebt und darin weich kocht. Vor dem Anrichten thut man das Blut an die Sauce, legt den Fisch in eine erwärmte Platte und gießt die Sauce darüber.

## 80. Gebratener Karpfen.

Der ausgenommene abgeschuppte Karpfen wird rein gewaschen, gut gesalzen und ein wenig gepfeffert. Hierauf macht man einige Einschnitte der Länge nach in den Fisch und spickt ihn mit dünngeschnittenen Sardellen und Speck. Dann wird eine flache Bratpfanne mit Butter bestrichen, der Fisch hineingelegt und mit Citronensaft und saurem Rahm begossen, mit

geriebenem Brote bestreut und so in der Röhre gebraten. Hat der Fisch eine schöne Farbe und ist er weich, wird er auf einer Fischplatte angerichtet, mit Citronen garniert und die Sauce darüber gegossen.

## 81. Gefüllter Karpfen.

Der abgeschuppte, ausgenommene Karpfen wird gewaschen und gesalzen. Hierzu bereitet man dann folgende Fülle: Ein Milchbrot wird gerieben und mit dem gewiegten Milchner oder Rogen des Fisches in Schmalz geröstet, dann werden 2 Sardellen mit einem Stückchen Zwiebel, Petersilie und Citronenschale gewiegt nebst 2 Eiern an das Geröstete nebst dem gehörigen Salz gegeben, gut verrührt und in den Fisch eingefüllt, derselbe zugenäht und in Salbei oder Lorbeerblätter eingebunden. Hierauf bestreicht man eine flache Bratreine gut mit Butter, legt den Fisch hinein, begießt ihn gut mit Butter und läßt ihn eine gute halbe Stunde im Rohr braten, dann nimmt man die Kräuter ab und giebt ihn zu Tische.

## 82. Karpfen mit Hering gebraten.

Thue in einen Tiegel ein Stück Butter, eine in Scheiben geschnittene Zwiebel, Lorbeerblatt, Citronenscheibe, dämpfe den in Stücke zerschnittenen und gesalzenen Karpfen. Nach einer Viertelstunde thut man etwas weißen Wein, etwas Wasser nebst einem halben, ausgegräteten fein gewiegten Hering bei und läßt alles zusammen noch einige Male aufkochen.

## 83. Karpfen mit Sardellen.

Nachdem der hergerichtete Fisch in Stücke zerschnitten ist, wird er gesalzen und eine Stunde stehen gelassen. Dann wird ein passendes Geschirr dick mit Sardellenbutter bestrichen, der Fisch hineingelegt, eine geschnittene Zwiebel, einige Kapern, ein Gläschen Wein, halb soviel Essig daran gegeben. Oben auf den Fisch legt man einige Stückchen Butter und dämpft ihn zugedeckt bei mäßiger Hitze weich. Hierauf wird der Fisch angerichtet und die Sauce darüber gegossen.

## 84. Gebackene und gebratene Aeschen.

Wie bei den Renken Nr. 70 und 71.

## 85. Waller blau abgesotten.

Der Waller wird gereinigt, ausgenommen, ausgewaschen, gut mit Salz eingerieben und einige Stunden stehen gelassen; er wird in dem Fischsud abgesotten und kann mit Essig und Oel oder mit einer holländischen Sauce zu Tische gegeben werden.

## 86. Waller gebraten.

Wie Huchen Nr. 69.

## 87. Barben und Brachsen.

Wie Nr. 85, jedoch soll der Rogen des Barben nicht genossen werden.

## 88. Schleie, blau gesotten.

Diese hat ganz feine Schuppen und über diesen noch eine Schleimhaut, daher muß dieselbe mit siedendem Wasser begossen oder mit Salz eingerieben werden, damit das Schleimige wegkommt, dann wird sie geschuppt, ausgenommen, rein ausgewaschen, gesalzen und dann in Fischsud Nr. 10 gekocht, man darf zu diesem Fischsud ein Teil Essig mehr nehmen.

## 89. Gebackene Schleien.

Wie Nr. 74.

## 90. Gedämpfte Schleien.

Nachdem sie wie in Nr. 80 gereinigt, werden sie, je nach ihrer Größe, in mehrere Stücke zerschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut und, nachdem sie 1/2 Stunde gelegen, in eine Kasserolle oder einen Tiegel mit Butter und 1 Eßlöffel voll feingeschnittener Zwiebel und ebensoviel Petersilie eingerichtet, und läßt sie auf beiden Seiten leichte Farbe nehmen, dann staubt man etwas Mehl darüber, giebt 1 Glas weißen Wein und etwas Fastenwurzelbrühe dazu, giebt 1 Stückchen Citronenschale, einige Pfefferkörner, 2—3 Nelken nebst 1 Messerspitze voll Safran, preßt den Saft 1/2 Citrone dazu und läßt die Schleien so langsam dünsten. Dann wird der Fisch erhaben angerichtet und die Sauce darüber geseiht.

## 91. Angeschlagener Hecht.

1 Fisch von 2—2$^1/_2$ kg wird geschuppt, ausgenommen und gewaschen, worauf man an beiden Seiten den größten Teil des Fleisches behutsam aus Haut und Gräten löst, so daß nur ein Teil davon am Rückgrat bleibt; dieses letztere mit dem daran befindlichen Kopf und Schwanz wird mit Salz bestreut und 1 Stunde hingestellt, nachdem man die Kiemen abgeschnitten und die Schwanzflossen kurz abgestutzt hat. Aus dem Fleische des Fisches bereitet man eine feingehackte Farce, die mit 2 in Butter weichgeschwitzten Schalotten, 2 in Milch geweichten und ausgedrückten, abgeschälten Mundbroten, 2—3 Eidottern, etwas geriebenem Parmesankäse, Sardellenbutter, Salz und Muskatnuß vermischt wird, worauf man sie möglichst fest und glatt an das gut abgetrocknete Fischgerippe streicht, so daß der Fisch seine vorherige Gestalt wieder erhält. Man setzt den Hecht in eine mit Butter ausgestrichene Pfanne, überstreut ihn mit geriebenem Weißbrot und Parmesankäse, beträufelt ihn mit Butter, belegt ihn mit dünnen Speckscheiben und bäckt ihn so bei mäßiger Hitze langsam hellbraun; bei dem Anrichten giebt man eine Sardellen- oder Kapernsauce dazu.

## 92. Hecht in Aspik.

1 größerer Hecht wird getötet, geschuppt, ausgenommen und gewaschen, dann in Stücke von passender Größe zerlegt, von denen man Kopf und Schwanz beiseite läßt und die man 1 Stunde eingesalzen hinstellt. Nach Verlauf dieser Zeit trocknet man sie ab, legt sie in einen Fischsud von 2 l Wasser, $^1/_4$ l Essig, einer mit 3 Nelken besteckten Zwiebel, Salz, 2 Lorbeerblättern, 2 Citronenscheiben, einigen Pfeffer- und Gewürzkörnern und 1 Blatt Macis, nimmt während des Kochens den Schaum gut ab, läßt den Fisch etwa $^1/_4$ Stunde lang kochen, nimmt ihn aus der Brühe, seiht dieselbe durch, kocht sie ein, klärt sie mit 3 Eiweißen und vermischt sie mit $^1/_4$ l Weißwein, worin man 25—30 g beste Gelatine aufgelöst hat. In eine mit Speiseöl bestrichene Form gießt man etwas von dem Aspik, belegt den Boden mit Citronenscheiben, Kapern, Krebsschwänzen und Petersilienblättern, übergießt dies wieder mit Aspik, läßt dasselbe erstarren und füllt die Form dann mit abwechselnden Schichten von Fischstücken und Aspik.

## 93. Hecht à la Béchamel.

1 Fisch von $1\frac{1}{2}$—2 kg wird geschlachtet, geschuppt, ausgenommen und aus Haut und Gräten gelöst, worauf man ihn in schräge, 1 cm starke Scheiben zerschneidet, mit Salz bestreut und in zerlassener Butter nebst ein wenig Wasser über gelindem Feuer weichdünstet. Inzwischen hat man eine Béchamelsauce (s. d.) bereitet, die man mit der Brühe, worin der Hecht gedämpft worden ist, vermischt und dicklich einkocht, mit 2 bis 3 Eidottern abzieht, mit einigen Eßlöffeln geriebenem Parmesankäse und den Fischstücken zusammen in eine tiefe Schüssel schüttet, mit Parmesankäse und geriebener Semmel bestreut, mit Butter beträufelt und in einem ziemlich heißen Ofen bei guter Oberhitze hellbraun überbacken läßt.

## 94. Blaugesottener Hecht.

Nachdem man einen etwa 1—2 kg schweren Hecht gehörig vorbereitet und von den Schuppen befreit hat, krümmt man ihn, indem man den Schwanz im Maule mittels einer Nadel und schwachem Bindfaden befestigt, legt ihn auf eine Schüssel, übergießt ihn mit kochendem Essig und bereitet inzwischen den Fischsud von 2—$2\frac{1}{2}$ l Wasser, etwa 50 g Salz, 65 g frischer Butter, einigen Zwiebeln, Lorbeerblättern, Pfeffer- und Gewürzkörnern. Sobald das Wasser kocht, legt man den Fisch hinein, läßt ihn 5 Minuten darin kochen, schäumt ihn ab, deckt ihn zu und läßt ihn so noch fast $\frac{1}{2}$ Stunde an der Seite auf einer warmen Stelle stehen, ohne daß er weiter siedet. Bei dem Anrichten garniert man ihn mit Petersilie, Salzkartoffeln und Citronenscheiben, giebt rohen geriebenen Meerrettig, mit Essig und Salz angemacht, zerlassene Butter oder heiße Sardellenbutter dazu; hat man den Fisch nicht gekrümmt, so steckt man ihm bei dem Aufgeben die mitgekochte Leber und ein Petersiliensträußchen ins Maul.

## 95. Hecht mit Kaviar.

Der geschuppte und gereinigte Fisch wird in Stücke geschnitten, in Salzwasser mit 1 Zwiebel, Lorbeerblättern, Pfeffer- und Gewürzkörnern abgekocht, aus dem Sude genommen und auf einer Schüssel kaltgestellt; dann vermischt man 250 g Kaviar mit dem Saft von 4—5 Citronen, gießt

diese Mischung über den Hecht und beträufelt das Ganze noch mit ein wenig sehr gutem Provenceröl.

### 96. Hecht mit Champignons, auf österreichische Art.

Ein ausgenommener und geschuppter Hecht wird in Stücke zerschnitten, eingesalzen, 1/2 Stunde stehen gelassen, abgetrocknet und in eine Kasserolle nebst 70 g frischer Butter, 1 Sträußchen Petersilie, Wurzelwerk und 1 Zwiebel, Salz und Pfefferkörnern gelegt, mit einem Weinglase Essig und so viel Erbsensud (Wasser, worin getrocknete Erbsen gekocht wurden) übergossen, daß der Fisch gerade davon bedeckt ist, und 1/4 Stunde darin weichgekocht. Dann nimmt man den Fisch heraus, zieht ihm vorsichtig die Haut ab, dünstet 3/4 l geputzte, in feine Scheiben geschnittene Champignons in Butter, fügt etwas gehackte Petersilie und 2 Eßlöffel Mehl hinzu, läßt alles eine kurze Zeit durchschwitzen, verkocht die Champignons hierauf mit der durchgegossenen Fischbrühe und richtet sie schließlich über dem Fisch an.

### 97. Hecht mit Eiersauce.

Nachdem man einen nicht zu großen Hecht geschuppt, gesäubert, gekrümmt und mit halb Essig, halb Wasser, Wurzelwerk, Salz, einer Zwiebel, Lorbeerblättern und Pfefferkörnern langsam weichgekocht hat, legt man ihn auf eine Schüssel, läßt ihn zugedeckt warm stehen und bereitet die Sauce, indem man in 70 g siedender Butter 1 Kochlöffel Mehl verrührt, 3/4 l Bouillon, die man mit 8 Eidottern zerquirlt hat, hinzugießt, unter beständigem Umrühren eine Weile damit verkocht, mit gedünsteten Champignons, dem Saft 1/2 Citrone, Krebsschwänzen und etwas Krebsbutter vermischt und das Ganze über dem Hecht anrichtet.

### 98. Hecht, gebacken.

Man säubert und schuppt den Fisch, wäscht ihn gut, spaltet ihn der Länge nach, schneidet ihn in 3 Finger breite Stücke, salzt diese ein und läßt sie 1 Stunde so stehen; hierauf trocknet man sie gehörig ab, bestreut sie mit weißem Pfeffer, wendet sie in Mehl, dann in geschlagenem Ei und geriebener Semmel, bäckt sie in heißer Butter braun und garniert sie bei dem Anrichten mit Citronenscheiben und Petersilie.

## 99. Hecht, gebraten.

Ein ziemlich großer Hecht wird nach dem Schlachten durch einen kleinen Schnitt unterhalb der Kiemen ausgenommen, geschuppt, gewaschen und mit Speck, Sardellenstreifchen und Citronenschale gespickt, dann mit Salz eingerieben, $^1/_4$ Stunde stehen gelassen, abgespült, in eine Bratpfanne auf einen Holzrost gelegt und unter sehr fleißigem Begießen mit heißer Butter bei mäßiger Wärme $^1/_2$ Stunde gebraten, worauf man ihn mit grünem Salat, Champignon- oder Sardellen-Sauce zu Tische giebt.

## 100. Hecht, gebraten, mit verschiedenen Saucen.

Wenn der Hecht, von ungefähr 1 kg, gehörig gesäubert und geschuppt ist, wird er gekrümmt, mit Salz bestreut und in eine Pfanne mit 90 g Butter und einigen Speckscheiben, einer zerschnittenen Zwiebel, sehr wenig Wurzelwerk, 2 Lorbeerblättern und einigen Pfefferkörnern gelegt, bei ziemlich starkem Feuer gebraten und häufig begossen, indem man ein Salbeibüschelchen in die Bratbutter taucht und ihn damit bestreicht. Sobald der Fisch auf beiden Seiten braun ist, gießt man ein Glas Weißwein zu der Sauce, nimmt kurz darauf den Hecht heraus, seiht die Brühe durch und benützt sie zur Bereitung einer Morchel-, Sardellen- oder Champignon-Sauce, indem man sie mit einer Mehlschwitze verdickt und mit Morcheln, die zuvor in Fleischbrühe oder Wasser mit Wein weichgekocht wurden, vermischt; ebenso müssen zur Champignon-Sauce die Champignons zuvor kleingeschnitten und in Butter gedünstet werden, während man die gehackten Sardellen bald bei dem Braten des Fisches hinzufügen kann.

## 101. Hecht, gedämpft.

Der gut gereinigte und geschuppte Fisch wird in Stücke zerschnitten, die man in eine Schüssel legt, mit Salz und ein wenig Pfeffer bestreut und mit dem Saft einer Citrone beträufelt, worauf man sie so 1 Stunde stehen läßt. Dann trocknet man sie ab, legt sie auf eine Holzunterlage in eine Pfanne, fügt 180 g Butter, $^1/_2$ l Weißwein, $^1/_4$ l Essig, einige Citronenscheiben, eine Zwiebel, etwas Wurzelwerk und Gewürz hinzu und dämpft sie gut zugedeckt unter fleißigem Begießen ungefähr $^3/_4$ Stunden. Wenn der Fisch heraus-

genommen ist, kocht man den Satz in der Pfanne mit Fleischbrühe los und vermischt diese nach dem Durchgießen mit einer nebenher bereiteten Senf-, Austern-, Sardellen- oder Muschel-Sauce, welche man zu dem Hecht serviert.

### 102. Hecht, gespickter, s. auch Hecht, gebratener.

Ein großer Hecht wird geschuppt, ausgenommen, ausgewaschen und abgehäutet, mit Salz bestreut 1 Stunde hingestellt, abgetrocknet und mit feinen Speckfäden gespickt; hierauf wendet man ihn in feinem Mehl, das mit ein wenig gestoßenem weißem Pfeffer und Macis vermischt ist, läßt 250 g Butter in einer Pfanne hellbraun werden, brät den Fisch darin unter häufigem Begießen von allen Seiten braun, hebt ihn vorsichtig auf eine gewärmte Schüssel heraus und kocht den Bratfond mit $^1/_2$ l Rahm oder ebensoviel Bouillon, einem Gläschen Madeira und etwas Citronenschale unter beständigem Umrühren auf.

### 103. Hecht mit Krebs-Ragout.

Ein größerer gereinigter Hecht wird geschuppt und gehäutet, 6—8 Stunden in gesalzenes Wasser gelegt, abgetrocknet und mit 1 l kräftiger Bouillon $^1/_2$ Stunde in einer verdeckten Kasserolle langsam gedämpft. Währenddem siedet man ungefähr 30—36 kleine Krebse, bricht die Schwänze und Scheren aus, stößt die Schalen mit 250 g Butter, bereitet Krebsbutter daraus, die man noch heiß und flüssig mit einigen Löffeln Mehl zu einem dünnen Brei verrührt, den man in $^1/_2$ l Fleischbrühe verkochen läßt, mit ein wenig Salz, einem Kaffeelöffel Sardellenbutter und dem Saft einer halben Citrone würzt und durch ein Haarsieb streicht. In diese Sauce legt man die gekochte und in Stückchen geschnittene Hechtleber, einige in Butter weichgedünstete kleine Champignons, die Krebsschwänze und das Fleisch aus den Scheren, sowie Fisch- oder Semmelklößchen, die vorher in Salzwasser gargekocht wurden, und zuletzt die Hechtstücke.

### 104. Marinierter und gebackener Hecht.

Der gehörig angerichtete Hecht wird in Stücke zerschnitten, die man 3—4 Stunden lang in einer Marinade von Wein-Essig, Salz, Pfeffer, gehackten Zwiebeln, Lorbeerblättern,

Nelken und Piment liegen läßt, dann in Mehl umwendet, in zerlassene Butter taucht, mit geriebener Semmel bestreut und in einer Pfanne mit Butter auf beiden Seiten braunbackt; hierzu giebt man eine Kapern- oder Sardellen-Sauce.

### 105. Hecht in Mayonnaise.

Der Fisch wird in große Stücke zerlegt, in Salzwasser mit einer Zwiebel, Lorbeerblättern und etwas Gewürz gargekocht, dann abgehäutet, in zierliche Scheiben zerteilt und ausgegrätet; die Fischstückchen legt man hierauf 2—3 Stunden in eine Marinade von Provenceröl, Estragonessig, Salz und Pfeffer, bereitet inzwischen eine gut abgerührte Mayonnaisen-Sauce (s. d.), streicht einige Löffel davon auf eine Schüssel, legt eine Schicht Hechtscheiben darauf, die man wieder mit Mayonnaise überzieht, und fährt so fort, bis der Hecht verbraucht ist; zuletzt garniert man die Schüssel mit gehacktem Aspik, harten Eiervierteln und Kopfsalatherzchen.

### 106. Hecht mit Meerrettig, auf schlesische Art.

Ein großer, gesäuberter und geschuppter Hecht wird in Stücke zerschnitten, die man 1/2 Stunde mit Salz bestreut stehen läßt, dann abtrocknet, in Salzwasser mit einer Zwiebel, wenig Wurzelwerk, 2 Lorbeerblättern und einigen Pfefferkörnern garkocht, in eine tiefe Schüssel legt, mit geriebenem Meerrettig und darüber mit geriebener Semmel dicht bestreut, dann mit sehr reichlicher hellbraun gemachter Butter (je nach der Größe des Fisches 250—375 g) übergießt und nebst Salzkartoffeln auf den Tisch giebt.

### 107. Hecht mit Meerrettig, auf Hamburger Art.

Die wie gewöhnlich vorbereitete, geschuppte und in Stücke zerschnittene Fisch wird in Salzwasser gekocht, worauf man die Hälfte von der Fischbrühe mit 1/4 l Essig, 3—4 Eßlöffeln geriebener Semmel, 60 g Butter, 4 Eßlöffeln geriebenem Meerrettig, 70 g Korinthen und 30 g Zucker eine Weile verkocht, den Hecht noch einmal darin aufkochen läßt und damit anrichtet.

### 108. Hecht mit Parmesankäse.

Der ausgenommene, geschuppte und gewaschene Fisch wird in Stücke zerschnitten, mit Salz bestreut 1 Stunde hingestellt,

dann abgetrocknet, in einer zugedeckten Kasserolle mit 100 bis 125 g Butter weichgedämpft, möglichst von den Gräten befreit und in geriebenem Parmesankäse umgewendet. Man bestreicht nun eine vertiefte Schüssel mit Butter, bestreut sie mit geriebener Semmel, legt die Fischstücke darauf, übergießt sie mit $^1/_4$ l fettem sauren Rahm, den man mit fast $^1/_2$ l kräftiger Bouillon zerquirlt hat, streut 2 Eßlöffel Kapern, etwas gestoßenen weißen Pfeffer und geriebenen Parmesankäse darüber, beträufelt die Oberfläche mit zerlassener Butter und läßt die Speise bei guter Oberhitze auf einem Ziegelstein in der Ofenröhre $^1/_2$ Stunde backen. — In etwas anderer Weise stellt man dieses Gericht her, indem man den Fisch in der Butter mit 2 feingehackten Zwiebeln weichdünstet, den Hecht herausnimmt, Butter und Zwiebel mit 1 Eßlöffel Mehl verrührt und, nachdem letzteres gelblich geschwitzt ist, $^3/_4$ l sauren Rahm damit vermischt, diese Sauce in eine vertiefte Schüssel schüttet, die in Parmesankäse umgewendeten Fischstücke hineinschichtet, mit Parmesankäse und geriebener Semmel überstreut, mit Butter beträufelt und nach oben angegebener Weise im Ofen backt.

## 109. Hecht mit Petersilie und Klößchen.

Der Hecht wird gereinigt, geschuppt, gespalten, von der Rückengräte befreit, in Stücke geschnitten und diese in eine fett mit Butter ausgestrichene Kasserolle gelegt, worauf man 2 in dünne Scheiben zerschnittene Zwiebeln und 3 bis 4 in Streifchen zerteilte Petersilienwurzeln, Salz, 1 Prise gestoßenen Pfeffer, etwas geriebene Muskatnuß und einige Pimentkörner hinzufügt, den Fisch mit schwacher Fleischbrühe übergießt und wohl zugedeckt $^1/_4$ Stunde kochen läßt. Dann thut man ein Stück mit Mehl oder geriebener Semmel durchknetete Butter und einen reichlichen Eßlöffel gehackte Petersilie daran, kocht den Hecht vollends weich, nimmt ihn heraus und läßt die Brühe noch ein wenig einsieden; inzwischen rührt man 125 g Butter zu Schaum, fügt allmählich 3 zerquirlte Eier, die feingehackte Hechtleber, etwas Salz, geriebene Muskatnuß und ungefähr 200 g geriebene Semmel dazu, formt runde Klößchen aus dem Teig, kocht dieselben in Salzwasser und giebt sie mit dem Hecht und seiner Sauce zusammen auf.

## 110. Hecht als Pflückhecht.

Ein großer ausgenommener, geschuppter und gewaschener Hecht wird gespalten, in Stücke zerschnitten und in Salzwasser

zum Kochen gebracht, worauf man den Schaum abschöpft, 1 Zwiebel, 1 Petersilienwurzel, 40 g Butter, etliche Pfeffer- und Gewürzkörner hinzufügt und den Fisch $^1/_4$ Stunde damit kochen läßt. Dann schüttet man ihn in eine Schüssel aus, befreit die Stücke von Haus und Gräten, zerpflückt sie in etwas kleinere Teile und hält sie in ein wenig Brühe warm, bereitet eine kräftige Béchamelsauce, zu der man einige Löffel von der Fischbrühe mischt, thut die Hechtstückchen hinein, läßt sie im Wasserbade mit der Sauce nochmals gehörig heiß werden und richtet sie in einem Reis- oder Blätterteigrand an. Ebenso kann man den Pflückhecht kalt mit einer Rémouladensauce aufgeben.

### 111. Hecht auf polnische Art.

Der gereinigte, geschuppte und in Stücke zerlegte Fisch wird mit Salz bestreut und $^1/_2$ Stunde lang hingestellt; währenddem kocht man 2 große, geschälte Zwiebeln, 3 Petersilienwurzeln, 3 bis 4 geschälte Aepfel und 1 zerschnittene Sellerieknolle in wenig Wasser sehr weich, reibt alles durch ein Sieb, gießt 2 l siedendes Wasser, $^1/_2$ l Weißwein und $^1/_4$ l Essig hinzu, thut auch einige Citronenscheiben, 2 Lorbeerblätter, etliche Nelken und Pfefferkörner daran, läßt die abgetrockneten Hechtstücke in dieser Mischung weichkochen, verrührt die Sauce zuletzt mit ein wenig Zucker oder Syrup und 2 bis 3 Eßlöffeln geriebenen Pfefferkuchen, seiht sie dann durch ein Sieb und richtet sie über dem Fisch an.

### 112. Hecht mit Rosinensauce auf Hamburger Art.

Der ausgenommene, geschuppte und gewaschene Fisch wird je nach seiner Größe entweder ganz oder in Stücke zerteilt in gutem Weinessig mit ein wenig Wasser (auf 1 l Essig $^1/_2$ l Wasser) gar gekocht, aus der Brühe genommen, auf eine Schüssel gelegt und über einem Topf mit heißem Wasser warm erhalten. Hierauf bereitet man eine hellbraune Mehlschwitze von 90 g Butter und 2 Löffeln Mehl, fügt 30 g gewaschene Korinthen, 45 g große Rosinen, 30 g feingehackte süße Mandeln und etwas gestoßene Muskatblüte nebst $^3/_8$ l Weißwein hinzu, läßt dies 10 Minuten unter fortwährendem Umrühren verkochen, legiert die Sauce mit dem Saft 1 Citrone, 4 Eidottern und ein wenig Zucker und gießt sie über den Hecht.

## 113. Hecht mit weißen Rüben.

Die zu dem Gericht erforderliche Anzahl Rüben werden sauber geputzt, gewaschen, in feine Scheiben oder Streifen geschnitten und mit einem ansehnlichen Stück Butter in einem zugedeckten Topf oder Kasserolle unter häufigem Umschütteln ziemlich weich gedünstet, worauf man kräftige Fleischbrühe angießt, die man zuvor mit einer Mehlschwitze sämig verkocht und mit etwas Pfeffer und Salz gewürzt hat. Inzwischen siedet man den gehörig gereinigten, in Stücke zerschnittenen Hecht in Salzwasser mit einer Zwiebel und etlichen Pfeffer- und Pimentkörnern, entfernt Haut und Gräten aus den Fischstücken und zerpflückt sie in kleine Teile, die man zu den Rüben thut und durch Umschwenken des Topfes damit vermischt; auch übriggebliebener Hecht läßt sich auf diese Art gut verwenden.

## 114. Hechtsalat.

1 gereinigter und geschuppter Hecht wird in Salzwasser mit Zwiebel, Wurzelwerk und Gewürz gar gekocht, aus der Brühe genommen, ausgegrätet und in kleine Stücke zerpflückt, die man mit Kapern, kleingeschnittenen, in Essig eingemachten Champignons und feingeschnittenen Pfeffergurken vermischt und zierlich auf einer Schüssel ausgebreitet; hierauf macht man eine Salatsauce, indem man 5 bis 6 hartgekochte Eidotter mit 3 Eßlöffeln feinem Provenceröl zerreibt, 4 Löffel Weinessig, etwas Salz, weißen Pfeffer, 4 bis 5 Löffel dicken sauren Rahm, 1 Eßlöffel Senf und ein wenig gehackten Schnittlauch und Estragon hinzufügt und die Sauce 2 Stunden, bevor der Salat auf den Tisch kommt, über den Hecht gießt; man garniert die Schüssel mit Citronenscheiben oder Kopfsalatherzchen.

## 115. Hecht mit Sauerkraut.

Der Fisch wird zugerichtet, geschuppt, in Stücke zerschnitten und diese mit Salz und Pfeffer bestreut, in Ei und Semmel gewendet und in reichlicher Butter auf beiden Seiten braungebacken, worauf man die Sauce mit einigen Löffeln saurem Rahm verkocht, über die Hechtstücke schüttet und diese darin auskühlen läßt. Ein großer Topf voll Sauerkraut wird 3 Stunden lang mit Wasser gekocht, bis das Kraut gehörig weich ist, dann dämpft man es noch eine Weile mit

Fett oder Butter nebst etwas Salz oder auch mit Fleischbrühe, streicht eine Blechform oder Schüssel mit Butter aus, legt eine Schicht von dem Kraut hinein, bestreut dasselbe mit geriebener Semmel und übergießt es mit saurem Rahm, der mit 4 Eidottern zerquirlt wurde, ordnet darauf eine Lage Hecht, den man von den Gräten befreit und in kleinere Scheiben zerschnitten hat, beträufelt auch diesen mit saurem Rahm und fährt so fort, bis die Form gefüllt ist. Die oberste Schicht Sauerkraut bestreut man dicht mit geriebener Semmel, gießt Rahm mit Eiern darüber und zeichnet mit der Messerspitze gerade oder schräge Vierecke darauf, stellt die Speise in einen mäßig heißen Ofen und läßt sie eine reichliche $^1/_2$ Stunde langsam backen, worauf man sie in der Form oder Schüssel auf den Tisch gibt und Salzkartoffeln dazu reicht. Zuweilen werden auch gute, mehlige Kartoffeln gekocht, in Scheiben geschnitten und zwischen dem Hecht und Sauerkraut mit in die Form eingeschichtet und gebacken, indessen muß man in diesem Fall viel mehr sauren Rahm und Eidotter haben, da die Kartoffeln sehr reichlich damit begossen werden müssen.

## 116. **Hecht mit Senfbutter.**

Der Fisch wird geschuppt, gesäubert, der Länge nach gespalten, in 3 Finger breite Stücke zerschnitten und dieselben mit Salz bestreut $^1/_2$ Stunde beiseite gestellt, dann abgetrocknet und mit Butter, etwas Weißwein, 2 Citronenscheiben, 6 geschälten Schalotten, 1 Lorbeerblatt, einigen Pfefferkörnern und einem Bündelchen Petersilie $^1/_2$ Stunde über gelindem Feuer gedünstet; hierauf vermischt man 125 g zerlassene, geklärte Butter mit 2 Eßlöffeln feinem Senf und gießt diese Sauce bei dem Anrichten über den Hecht.

## 117. **Russische Hechtsuppe.**

Man säubert und schuppt den Fisch, spaltet ihn, zerschneidet ihn in mittelgroße Stücke und mariniert dieselben 2 Stunden mit Salz, Pfeffer und Gewürzkörnern, gehackten Zwiebeln, Ingwer und 2 bis 3 Lorbeerblättern. Dann trocknet man sie ab, setzt sie mit 3 bis 4 l Wasser zu, thut 2 zerschnittene Petersilienwurzeln, 60 g Butter, 4 bis 5 geschälte und zerschnittene Kartoffeln, 2 Löffel sauren Rahm, 6 Eßlöffel voll geriebenes Weißbrot und eine Prise Salz

daran, läßt alles gehörig eine reichliche Stunde kochen, fügt zuletzt noch 1/4 l süßen Rahm, gehackte Petersilie und Schnittlauch hinzu und würzt die Suppe vor dem Anrichten mit dem Saft 1/2 Citrone und etwas geriebener Muskatnuß.

## 118. Hecht auf ungarische Art.

1 großer Hecht wird geschuppt, ausgenommen, gewaschen und der Länge nach gespalten, worauf man Kopf und Schwanz abschneidet und aus den beiden Fischhälften möglichst die Gräten entfernt. Dann bestreut man sie mit Salz, legt sie nebeneinander in eine breite und nicht zu tiefe, mit Butter bestrichene Bratpfanne, röstet 1/2 sehr feingehackte Zwiebel in Butter gelblich, verrührt sie mit 3 Eßlöffeln Rahm und 4 ausgegräteten gehackten Sardellen und streicht diese Mischung über den Fisch, bestreut ihn dick mit geriebener Semmel, läßt ihn 1 Stunde so stehen, beträufelt ihn dann mit zerlassener Butter und bratet ihn unter wiederholtem Begießen mit der Sauce bei mäßiger Hitze braun.

## 119. Barsch auf dem Rost gebraten.

Nachdem der Barsch geschuppt, ausgenommen, gewaschen, gesalzen und leicht gepfeffert ist, wird er nach einer 1/2 Stunde in feines Oel eingetaucht, auf dem Roste über Kohlenglut auf beiden Seiten gebraten, schön angerichtet und mit Citronensaft beträuft zu Tisch gegeben.

## 120. Gebackene Grundeln.

Die Grundeln werden in einer Schüssel mit Milch übergossen, welche sie einsaugen und sterben. Dann werden sie herausgenommen und abgetrocknet. Alsdann giebt man in ein Tuch halb Brösel- und halb anderes Mehl, sowie 1 Eßlöffel Salz, giebt die Grundeln dazu, nimmt die 4 Enden des Tuches zusammen, rüttelt alles gut durcheinander, so daß die Fischlein ganz darin eingehüllt sind. Sie werden sodann aus heißem Schmalz gebacken, zum Entfetten auf Brotschnitten gelegt, heiß angerichtet und zu Tische gegeben.

## 121. Kleine Backfische.

Hierzu nimmt man kleine Weißfische, Gründlinge und andere beliebige Arten kleiner Fische, die man ausnimmt, aus-

wäscht, einsalzt und 1½—2 Stunden stehen läßt; hierauf trocknet man sie mit einem reinen Tuche ab, wendet sie in Mehl, dann in zerquirltem Ei und geriebener Semmel und bäckt sie in heißem Schmalz rasch aus, wobei man die Kasserolle öfters rüttelt, damit sie nicht aneinander hängen. Dann richtet man sie kranzförmig auf einer runden Schüssel an, verziert die Mitte mit ausgebackener Petersilie und serviert sie zu Salat oder Sauerkraut. Backfisch von größeren Fischen s. unter den einzelnen Fischarten.

### 122. Stockfische auf zweckmäßige Art zu wässern.

Lege sie 24 Stunden in kaltes Wasser, ohne sie vorher zu klopfen und lasse sie dann 12—24 Stunden an einem feuchten Ort liegen, zerhaue sie in fingerdicke Stücke, lege diese 24 Stunden in reines Wasser und ebensolang in reine, nicht zu starke Aschenlauge und dann wieder 24 Stunden in reines Wasser. Durch dieses Verfahren wird das harte Fleisch erweicht, gallertartig und ganz weiß. Zugleich werden die Teile, welche bereits eine Zersetzung erlitten haben, entfernt. Verbraucht man nicht allen Stockfisch sogleich, so kann man ihn in Wasser, das man alle Tage erneuert, an einem kühlen Ort aufbewahren.

### 123. Stockfisch.

Willst weiße Stockfisch auf den Tisch,
So siede gleich mit Salz den Fisch;
Doch nur bis man auf fünfzig zählt,
Sonst ist der ganze Witz verfehlt.
Gieß 's Wasser ab, zieh' d'Gräte aus,
Schneid' Zwiebel, Petersilien klein, —
Sardellen, harte Eier drein,
Kapern und Citronenschalen,
Muskat und Pfeffer fein gemahlen.
Streu' etwas feine Brösel drauf
Und leg' die Fische oben drauf.
Du mußt mit allen diesen Sachen
Gelegweis immer fort nun machen;
Doch oben lege Butter an
Und gieß' ein wenig Fleischbrüh' dran.
Das Ganze setz' auf Kohlen,
Der Aufsicht anbefohlen.

## 124. Stockfisch.

Der Stockfisch muß schön weiß sein. Er wird gut gewässert, dann im kochenden Salzwasser aufgekocht und zurückgestellt. Nach einiger Zeit seiht man ihn ab, legt ihn auf eine Schüssel, entfernt so gut wie möglich die Gräten, macht in einem Pfännchen ein Stückchen Schmalz heiß, giebt 1 Eßlöffel feingeschnittene Zwiebel hinein und röstet sie gelb, dann giebt man noch etwas Brösel hinzu und nachdem alles schön braun geröstet ist, wird es über den Stockfisch gegossen.

## 125. Stockfisch mit Sauerkraut und Erbsen.

Der Stockfisch wird wie in Nr. 123 gekocht, angerichtet, mit gerösteten Zwiebeln aufgeschmälzt und Sauerkraut und Erbsenpüree, jedes extra angerichtet, beigegeben.

## 126. Stockfisch mit Kartoffeln.

Gekochte Kartoffel werden abgeschält und in dünne Scheiben geschnitten, ebenso 3 hartgekochte Eier, einige Sardellen und ein halber Hering werden gut ausgegrätet und in Würfel geschnitten, ungefähr 1½ kg abgekochter Stockfisch von den Gräten befreit und in Stückchen zerteilt. Eine tiefe Porzellanplatte wird gut mit Butter ausgestrichen, eine Lage Stockfisch, eine Lage Kartoffel, dann Hering oder Sardellen, etwas Salz, Pfeffer, 1 Eßlöffel Brösel, hernach wieder Stockfisch u. s. w. wird so fortgefahren, bis alles zu Ende ist. Dann verrührt man 4 Eidotter mit einer Tasse süßem Rahm und gießt dieses darüber, legt oben darauf einige kleine Butterstückchen, backt das Ganze eine halbe Stunde im Rohre und giebt es dann sogleich zu Tische.

## 127. Stockfisch auf andere Art.

Nachdem der Stockfisch gewässert, läßt man ihn gut ablaufen, giebt in einen Tiegel ein Stück frische Butter, läßt 2 Eßlöffel geschnittene Zwiebel darin anlaufen, giebt den Stockfisch hinein, würzt ihn mit etwas Pfeffer und läßt ihn eine halbe Stunde dämpfen, währenddem muß er öfters mit der Gabel umgewendet werden. Sollte der Fisch nicht genug Brühe haben, so kann etwas Wasser oder Fleischbrühe nachgegossen werden. Alsdann wird er gesalzen, schön angerichtet und zu Tisch gegeben.

### 128. Laberdan.

Dieser muß einige Tage in frisches Wasser gelegt und das Wasser während dieser Zeit öfters gewechselt werden. Der Laberdan wird dann in frischem Wasser und Salz zum Feuer gesetzt und langsam gekocht, was immer 1 Stunde dauert. Dann wird er mit dem Schaumlöffel ausgehoben und mit zerlassener frischer Butter und Kartoffeln serviert.

### 129. Gebratene Seezungen.

Nachdem die Haut abgezogen ist, werden sie gesalzen und leicht gepfeffert. Nach einer halben Stunde bratet man sie in einer flachen Pfanne in Butter auf beiden Seiten schön gelb. Sie werden auf eine erwärmte Platte angerichtet und mit Citronensaft beträuft zu Tisch gegeben. Auch giebt man sie mit Citronenschnitten garniert zu Tische.

### 130. Gebackene Seezungen.

Die Haut wird abgezogen, dann werden sie ausgenommen, gewaschen, gesalzen, leicht gepfeffert und einige Zeit liegen gelassen, bis das Salz durchdringt. Dann werden sie in Mehl umgewendet, in zerschlagene Eier getaucht, in Brösel paniert und in schwimmendem, heißem Schmalz lichtbraun gebacken, dann schön angerichtet und mit Citronenschnitten garniert zu Tische gegeben.

### 131. Schellfisch,

ranz. aigrefin oder aiglefin, engl. haddock, lat. Gadus aeglefinus.

Ein besonders in der Nordsee lebender Seefisch, zur Familie der Kehlflosser gehörig, wird höchstens 37—40 cm lang und 1—1½ kg schwer, hat einen bräunlichen Rücken, silberweiße Seiten und einen schwarzen Fleck hinter den Brustflossen; sein Fleisch ist weiß, blätterig und sehr wohlschmeckend, weshalb man den Fisch frisch, eingesalzen und mariniert versendet. Im Geschmack gleicht er dem Kabeljau und Dorsch, auch die Zubereitungsart ist fast dieselbe wie bei jenen Fischen.

### 132. Schellfisch, gebacken.

Man löst den Fisch aus Haut und Gräten, schneidet das Fleisch in kotelettenförmige oder viereckige Stücke, mariniert

dieselben 1 Stunde mit Citronensaft, Salz, Pfeffer, Zwiebeln und Petersilie, trocknet sie ab, wendet sie in geschlagenem Ei und geriebener Semmel und bäckt sie in heißer Butter auf beiden Seiten hellbraun.

### 133. Schellfisch, gebacken, auf englische Art.

Der Fisch wird ausgenommen, gesäubert und geschuppt, abgewaschen, in- und auswendig mit einem Tuch abgetrocknet und mit einer guten Kalbfleisch-Farce gefüllt, zugenäht, mit Mehl und Salz überstäubt und in eine mit Butter ausgestrichene oder mit Butterflöckchen bestreute tiefe Schüssel gelegt, mit zerlassener Butter und 1 Löffel Sardellenessenz begossen, mit Semmelkrumen besiebt und eine halbe Stunde bei mäßiger Hitze gebacken. Hierzu bereitet man eine Sauce, indem man 2 Pfeffergurken, 1 Eßlöffel Kapern und 3 Schalotten fein zerhackt, mit 1 Prise Pfeffer in $^1/_4$ l brauner Coulis langsam zum Kochen bringt und dann mit 1 Theelöffel Sardellenessenz nebst 1 Eßlöffel Essig vermischt. Der Fisch wird auf einer gewärmten Schüssel angerichtet, mit Citronenscheiben und Petersilie garniert und die Sauce besonders dazu gereicht.

### 134. Gebratener Schellfisch.

Der gesäuberte und geschuppte Fisch wird gewaschen, abgetrocknet, in Oel oder Butter getaucht, mit Mehl bestreut und bei mehrmaligem Umwenden auf dem Rost gebraten, wonach man ihn mit Garnelen- oder Sardellen-Sauce aufgiebt. — Oder man schneidet den Fisch in Stücke, taucht sie in geklärte Butter und geriebene Semmel und brät sie auf dem Rost oder in der Pfanne, um sie mit Kapern-Sauce anzurichten.

### 135. Gedämpfter Schellfisch.

Einige sehr frische, gut gesäuberte Schellfische werden in nicht zu große Stücke zerteilt und mit dazwischengelegten Stückchen von frischer Butter in eine Kasserolle gethan; man streut eine Mischung von gestoßenem Zwieback, gehackter Petersilie, Salz, Pfeffer und ein wenig Muskatblüte darüber, legt eine in Scheiben geschnittene halbe Citrone und eine Anzahl ausgelöste Austern darauf und gießt $^1/_4$ l Weißwein und

$^1/_8$ l kräftiger Bouillon darüber, so daß der Fisch eben von der Flüssigkeit bedeckt wird. Nun stellt man denselben in einen mäßig heißen Ofen, legt einige glühende Holzkohlen auf den Deckel und läßt das Gericht eine halbe Stunde dämpfen, um es dann sofort möglichst heiß zu Tisch zu geben.

### 136. Gedämpfter Schellfisch auf englische Art.

Einen großen frischen Schellfisch oder zwei kleinere Fische befreit man von Haut und Gräten, zerschneidet sie in nette Filets und stellt dieselben einstweilen beiseite. Die Gräten und Abfälle kocht man mit 1 l Wasser, 1 Zwiebel, 1 Möhre und 6 Pfefferkörnern drei Viertelstunden aus, seiht die Brühe durch, verdickt sie mit einer hellen Mehlschwitze, würzt sie mit Salz, 1 Messerspitze Cayennepfeffer und 1 Löffel Ketchup, kocht sie ein und dämpft die Fischstücke darin gar, um sie in der Sauce aufzugeben; häufig bäckt man in Mehl gewendeten Fisch vor dem Dämpfen auch erst in Butter oder heißem Speck bräunlich.

### 137. Gekochter Schellfisch.

Der geschuppte ausgenommene, in Stücke zerteilte und gewaschene Fisch wird in siedendes Wasser, welches man zuvor mit Salz, Pfeffer- und Gewürzkörnern, 1 Zwiebel und 2 Lorbeerblättern zum Kochen gebracht, 8—10 Minuten gekocht und sogleich aufgegeben, wobei man den Senf und zerlassene Butter dazu reicht. — Oder man thut 70 g Salz in $2^1/_2$ l Wasser, läßt das Wasser heiß werden, thut gut gesäuberten, geschuppten und gewaschenen Fisch hinein, bringt das Wasser rasch zum Kochen und nimmt den Fisch dann nach etwa 10 Minuten heraus, sobald das Fleisch sich leicht von den Gräten ablöst. Man legt ihn auf eine Schüssel, garniert ihn mit Petersilie und giebt Salzkartoffeln und holländische oder Sardellen-Sauce dazu. Ist der Fisch nicht ganz frisch, so muß er 1 Stunde gewässert werden.

### 138. Schellfisch aux fines herbes.

Der aus Haut und Gräten gelöste Fisch wird in schräge Scheiben zerschnitten, die man 1 Stunde mit Citronensaft, Petersilie, Salz und Pfeffer mariniert; hierauf hackt man eine Schalotte, etliche Champignons, etwas Petersilie und Estragon

sehr fein, schwitzt diese Kräuter in Butter, legt die Fischstücke hinein, gießt die Marinade und 1 Glas Weißwein hinzu, deckt einen Deckel oder eine gebutterte Papierscheibe darüber und dünstet den Fisch bei gelinder Hitze 15—20 Minuten lang, um ihn beim Anrichten mit Sardellen-Sauce oder Champignon-Sauce zu übergießen.

## 139. Schellfisch mit brauner Sauce.

6—8 kleine Schellfische werden sorgsam gesäubert und gewaschen; 2—3 davon legt man mit 1 l Fleischbrühe, einem Kräuterbündel, einer großen Zwiebel und der Schale von einer halben Citrone in eine Kasserolle, löst die übrigen aus Haut und Gräten, zerteilt sie in zierliche Filets und thut alle Abfälle mit in die Kasserolle zu den 3 anderen Fischen, die man 1½ Stunden langsam dämpfen läßt, worauf man die Brühe durchseiht, mit einem Glase Rotwein vermischt, mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzt und mit brauner Mehlschwitze verdickt. Dann legt man die Fischfilets hinein, läßt sie 10 Minuten darin kochen und richtet sie mit der Sauce an.

## 140. Englische Schellfischsuppe.

3 Schellfische werden aus Haut und Gräten gelöst und in zierliche Filets zerteilt, während man die Haut, die Gräten, Köpfe und Schwänze mit 2½ l Fleischbrühe, 2 bis 3 Zwiebeln, einem Bündelchen Petersilie und etlichen Pfefferkörnern 1½ Stunden langsam auskocht und die Suppe durchseiht. Dann schwitzt man 70 g würfliggeschnittenen rohen Schinken in 70 g Butter braun, ebenso 2 Eßlöffel Mehl, verkocht dies ¼ Stunde lang mit der Suppe, thut 1 Glas Madeira hinzu, kocht die Fischfilets kurze Zeit darin und giebt die Suppe auf.

## 141. Kabeljau.

Das Stück eines Kabeljau wird geschuppt, gewaschen und mit kaltem, gesalzenem Wasser zugesetzt. Nachdem er einige Wall aufgethan hat, läßt man ihn von der Seite noch vollends ausziehen und giebt ihn mit Butter und Kartoffeln zu Tische.

## 142. Turbot zu kochen.

Die Floßfedern, welche rings um das Fleisch gehen, müssen abgehackt werden. Dann wird der Fisch auf der schwarzen Seite ausgenommen, rein ausgewaschen und in eine dazu gehörige Fischwanne gelegt, doch so, daß die weiße Seite nach oben zu liegen kommt. Dieselbe wird mit 1/2 Citrone eingerieben, um diese Seite weiß zu erhalten. Nun wird derselbe gut gesalzen, 2 große Zwiebeln in Scheiben geschnitten und 2 Lorbeerblätter hinzugethan; frisches Wasser nebst etwas Milch, daß es gut darüber geht, darüber gegossen und eine Stunde vor dem Anrichten zum Feuer gesetzt, läßt ihn einigemal gut aufkochen, zieht die Wanne etwas zurück und läßt ihn gut ausziehen. Der Fisch wird sodann herausgehoben, auf eine Platte gelegt und läßt man das Wasser davon gut ablaufen; mit etwas weißem Pfeffer bestreut und mit kleinen, ausgestochenen, in Salzwasser abgekochten Kartoffeln garniert, wird er mit gelber Butter übergossen zu Tische gegeben. Nach Belieben kann eine holländische Sauce mit serviert werden.

## 143. Fischotter.

Die Fischotter wird ausgezogen, in beliebige Stücke zerschnitten und über Nacht in ein passendes Geschirr nebst allerlei Wurzeln, Schalotten und anderen Zwiebeln, Thymian, Lorbeerblatt und einem Stückchen Citronenschale, einigen Pfefferkörnern und 2 bis 3 Nelken mit Essig eingerichtet. Anderen Tags wird sie gesalzen und leicht gepfeffert in eine Bratreine oder Kasserolle auf Speckscheiben gelegt, die Wurzeln mit dem Gewürz (ohne Essig) nebst einem Stückchen guten Schinken und 1/2 Flasche Burgunderwein eingerichtet und langsam gedünstet. Alsdann an den Saft ein Löffel Mehl gestaubt, mit brauner Jus aufgefüllt bis zur gehörigen Dicke und die Fischotter darin vollends weich gekocht. Hierauf wird dieselbe in ein anderes Geschirr gelegt, die entfettete Sauce darüber passiert, mit Citronensaft angenehm gesäuert und bis zum Anrichten warm gestellt.

## 144. Eingemachte Froschschenkel.

Nachdem die Zehen von den Froschschenkeln abgeschnitten sind, werden die Froschschenkel reingewaschen und ineinander gesteckt. Dann wird ein Stück Butter gelb gemacht, Mehl,

soviel es annimmt, hellgelb darin geröstet, mit Fastenwurzelbrühe oder Fleischbrühe unter beständigem Rühren aufgegossen, 1 Citronenschale, Citronensaft, das gehörige Salz und Muskatnuß hinzugegeben, die Froschschenkel hineingelegt und darin gekocht, bis sie weich sind. Die Sauce darf nicht zu dünn angerührt werden, weil die Frösche selbst Brühe ziehen.

### 145. **Froschschenkel auf andere Art.**

Sobald den Froschschenkeln die Zehen abgeschnitten und gewaschen und ineinander gesteckt sind, werden sie gesalzen und in Butter mit etwas Muskatnuß gedämpft; nach 10 Minuten werden sie mit 1 Löffel Mehl angestaubt, damit umgeschwungen und läßt man sie noch ein wenig dämpfen, giebt etwas feingewiegte Petersilie, die nötige Fleischbrühe oder Fastenwurzelbrühe, ein halbes Glas Weißwein hinzu und läßt die Froschschenkel darin weichkochen. Dann verrührt man 2 Eidotter mit etwas süßem Rahm und legiert die Sauce damit.

### 146. **Gebackene Froschschenkel.**

Sobald die Zehen abgeschnitten, die Froschschenkel gewaschen und die Füßchen eingebogen sind, werden sie gesalzen, leicht gepfeffert, etwas Petersilie darüber gestreut und so einige Zeit stehen gelassen. Dann werden sie in Mehl umgekehrt, in verrührte Eier getaucht, gut mit Brösel bestreut und aus heißem Schmalz gebacken, zum Entfetten auf Brotschnitten gelegt, erhaben angerichtet und mit Petersilie garniert zu Tische gegeben.

### 147. **Gekochte Krebse.**

Nehme dazu nur große Krebse. In einer Pfanne macht man Wasser mit Salz, einigen Pfefferkörnern und Kümmel kochend, wirft die Krebse nebst grüner Petersilie hinein und läßt sie zugedeckt kochen, bis sie schön rot sind. Sie werden auf eine gebrochene Serviette erhaben angerichtet, mit grüner Petersilie bekränzt und mit frischer Butter zu Tische gegeben.

### 148. **Gekochte Krebse auf andere Art.**

Man macht Wasser mit einem Glas weißen Wein, einem Stückchen Butter, einer abgeschälten Zwiebel, Petersilie nebst

Salz kochend, giebt die Krebse hinein und siedet sie, bis sie schön rot sind.

### 149. Seekrebs oder Hummer.

Eine Handvoll Petersilie, 4 abgeschälte verschnittene Zwiebel, mehrere Pfefferkörner und 2 Lorbeerblätter, dieses alles thut man in eine Pfanne, giebt so viel Wasser hinzu als nötig ist, um den Hummer darin zu kochen, salze, daß das Salz vorschlägt und lasse es aufkochen. Alsdann wird dieser Krebssud siedend über den Hummer gegossen und läßt man denselben 1/2 Stunde darin kochen. Sollte derselbe kalt serviert werden, ist es gut, wenn man ihn im Sud erkalten läßt. Man kann auch etwas Weinessig oder ein Glas Wein an den Sud gießen.

### 150. Gedünstete Schnecken.

Zu 25 Schnecken nimmt man eine Handvoll Salz, giebt die Schnecken samt dem Salz in einen Topf, gießt siedendes Wasser darüber und läßt sie so lange kochen, bis sich der Deckel öffnet. Dann werden sie abgegossen, die Schnecken mit einer Gabel herausgenommen und die schwarze Haut abgezogen; man entfernt den weißen Stein, schneidet das Harte am Kopf und am Schwanz weg, reibt sie mit Salz ein und wäscht sie mehrere Male, bis der Schleim weg ist. Dann werden einige Sardellen mit Zwiebeln, Citronenschale und Petersilie fein gewiegt und in einem Stückchen Butter abgedämpft, giebt 2 Löffel Brösel hinzu, nebst Muskatblüte und Salz und rührt es mit Fleischbrühe oder Wasser an, giebt die Schnecken nebst etwas weißem Pfeffer hinein und läßt sie noch 1/4 Stunde kochen.

### 151. Bücklinge mit Eiern.

Die Bücklinge müssen 2 Stunden in frisches oder Milchwasser gelegt werden, dann herausgenommen, abgetrocknet, die Haut abgezogen, geteilt und von den Gräten befreit werden. Hierauf macht man Schmalz in einer flachen Pfanne heiß, legt die Bücklinge darauf und schlägt auf jeden ein Ei (sogen. Ochsenauge). Ist dieses fertig, legt man Bücklinge und Ei sorgfältig auf eine lange Platte und trägt sie sogleich zu Tische.

### 152. Gebackene Bücklinge.

Nachdem sie wie vorstehend hergerichtet sind, werden sie in verrührte Eier getaucht, mit Brösel gut paniert und auf einer flachen Pfanne in heißem Schmalz auf beiden Seiten lichtgelb gebacken.

### 153. Gebackene Heringe.

Nachdem sie mehrere Stunden gewässert, abgezogen, gespalten und ausgegrätet sind, werden sie in verrührte Eier getaucht, mit Brösel paniert und in einer flachen Pfanne in heißem Schmalz auf beiden Seiten gebacken. Man serviert sie mit Sauerkraut.

### 154. Heringe auf dem Roste gebraten.

Nachdem man sie mehrere Stunden in Milchwasser gelegt, trocknet man sie mit einem reinen Tuche gut ab, zieht ihnen die Haut ab, spaltet sie, befreit sie von den Gräten, wendet die Heringe in zerlassener Butter um und bratet sie auf beiden Seiten schön gelb.

### 155. Marinierte Heringe.

Nachdem die Heringe 2—3 Tage in frisches Wasser gelegt sind, werden sie herausgenommen, Zwiebeln in Scheiben geschnitten, Pfefferkörner, ein Stückchen Citronenschale und 2 Nelken werden in Essig gekocht und dann läßt man die Sauce erkalten. Sodann wird die Milch von den Heringen mit etwas Oel fein abgerührt, der gekochte Essig samt dem Gewürz und Zwiebel daran gegeben und über die Heringe gegossen und zugedeckt an einen kühlen Ort gestellt. Nach einigen Tagen eignen sie sich zum Essen. Mit den Zwiebelscheiben, worin sie gelegen, und einigen Citronenscheiben werden sie garniert.

### 156. Heringe auf andere Art.

Diese kann man auch wie den Aal marinieren. Nachdem sie 2 Tage in frischem Wasser gelegen sind, werden sie aufgehangen, damit sie trocknen, sodann mit gutem Oel auf dem Roste gebraten und vollendet wie der Aal. Die Heringe halten sich in diesem Zustande lange Zeit.

### 157. Einen sehr feinen Herings-Salat

bereitet man nach folgendem Rezepte: Für 12 Personen nehme man 6 Stück Heringe, welche, wenn sie nicht neue (Matjes) sind, nach dem Ausnehmen und Abwaschen einige Stunden in Milch liegen müssen, alsdann von Haut und Gräten befreit und in recht feine Würfel geschnitten werden. So viel dieses an Portion sein wird, nehme man zu gleichen Teilen, alles mit einem scharfen Messer in feine Würfel geschnitten: In der Schale gekochte, dann abgezogene und kaltgewordene Kartoffeln; gute saure abgeschälte Gurken; säuerliche Aepfel; eingemachte Rotbeere; 2 Teile kalten Kalbsbraten; 8 hartgekochte Eier, von denen 4 zum Verzieren der Schüssel zurückbleiben. Noch kommen hinzu: 12 in Streifen geschnittene eingemachte Pflaumen; ein großes Stück eingemachter ostindischer Ingwer, kleingeschnitten, 1 Obertasse Kapern, zur Hälfte zum Verzieren; 4 in zolllange Stücke geteilte Neunaugen. Das alles wird mit folgender Sauce mittels zweier Salatgabeln tüchtig gemengt; reichlich feines Provenceröl, Weinessig, feingehackter Dragon, gestoßener weißer Pfeffer, Senf, das nötige Salz und eine entsprechende Quantität echtes Liebigs Fleischextrakt in kochendem Wasser mit etwas Butter und Salz aufgelöst; das Extrakt trägt hier, wie bei allen Fleischspeisen, zu Würze und Wohlgeschmack wesentlich bei. Zum Verzieren dienen außer Obigem noch Gurken, Petersilie, Rotbeere, gewässerte und gerollte Sardellen. Gehackte Zwiebeln, welche manche nicht mögen, müssen, mit Essig bedeckt, besonders reserviert werden.

### 158. Anguilotti (Marinierter Aal).

Derselbe wird gewaschen, gesalzen und gepfeffert, in Stücke zerschnitten, die eine Seite mit Salbei, die andere mit Lorbeerblättern eingebunden und auf dem Rost mit feinem Oel gebraten, dann wieder auf ein reines Geschirr zum Erkalten gelegt. 6 große Zwiebel werden abgeschält und in feine Scheiben geschnitten und in Oel weich, jedoch daß sie weiß bleiben, gedämpft und dann 1 l guter Weinessig daran gegossen. Hierauf werden 70 g Kapern, von einer Citrone die Schale, Basilikum, Estragon und Rosmarin fein gewiegt zu dem Essig gegeben und mit aufgekocht. Alsdann wird ein Steintopf mit Lorbeerblättern, Pfefferkörnern, einigen Nelken

und einigen Citronenscheiben, welche ausgekernt sind, ausgelegt und sodann der Aal schichtenweise darauf gelegt. Der unterdessen kalt gewordene Essig wird samt den Kräutern darüber gegossen, der Aal oben mit Lorbeerblättern überdeckt, ein reines Brettchen darauf gelegt und mit einem Gewicht beschwert. Sollte der Essig nicht über den Fisch gehen, so muß nachgegossen werden. Dieser Aal kann zum Dejeuner gegeben werden, dann wird er in Scheiben geschnitten und mit Essig und Oel beträuft, auch mit einer kalten Senfsauce kann er zu Tisch gegeben werden.

## 159. Hachee von Fröschen mit Morcheln.

Sobald den Froschschenkeln die Zehen abgeschnitten sind, werden sie mit heißem Wasser begossen und zugedeckt 1/4 Stunde stehen gelassen, dann abgeseiht und nachdem sie gut abgelaufen sind, alles Fleisch von den Beinchen geschabt und nicht sehr fein gewiegt. Nach diesem wird eine Handvoll Morcheln mehreremal gewaschen und siedend angebrüht, abgegossen und in runde Scheibchen geschnitten, Petersilie wird mit einigen Schalotten und einem Stückchen Citronenschale fein gewiegt; ein Stück Butter läßt man gelb werden, röstet einen kleinen Kochlöffel Mehl hellgelb und nachdem es etwas abgedämpft, auch die Frösche und dünstet alles zusammen 1/4 Stunde, gießt ein Gläschen Wein daran, Citronensaft, Muskatnuß und Pfeffer, und wenn das Haschee noch zu dick sein sollte, wird mit etwas Fleischbrühe nachgeholfen, jedoch muß es dick sein und wird erst über dem Anrichten gesalzen. Man giebt dazu Goldschnitten oder abgetrocknete Klößchen.

## 160. Fische ohne Gräten.

Karpfen, Hechte oder Weißfische nimmt man dazu. Dieselben werden geschuppt, ausgenommen, gewaschen und ausgegrätet. Das Fischfleisch wird mit Schalotten, Citronenschale, Petersilie, Kapern und einigen Sardellen, nebst der Milch oder dem Rogen des Fisches fein gewiegt. Ein Stückchen Butter wird gut abgerührt, 3 Eidotter nebst einem abgeriebenen in Milch eingeweichten und fest ausgedrückten Mundbrot, das dazu gehörige Salz und Pfeffer hinzugerührt, dann das Gewiegte gut durcheinander gemengt. Diese teigartige Masse wird in eine Fischform, welche gut mit Butter bestrichen und mit

Brösel besät ist, eingefüllt, mit Butter oder etwas saurem Rahm bestrichen und schön gelb gebacken. Kapern- oder Sardellensauce schmeckt sehr gut dazu.

---

# Salate.

## 1. Kopfsalat.

Nachdem man die Blätter von den Stielen befreit, die Herzchen in 4—6 Teile zerschnitten, wäscht man den Salat aus mehreren Wassern und bringt ihn in einen Seiher zum Ablaufen. Wenn er abgelaufen ist, wird Salz und weniger Pfeffer, sowie Essig und Oel darangegeben, er dann gut untereinandergemengt und mit feingeschnittenem Schnittlauch überstreut sofort serviert. Gewöhnlich wird er mit hartgekochten, länglich verschnittenen Eiern zierlich belegt. — Zu beachten ist, daß nicht zu viel Essig daran komme: es muß derselbe nach dem Anmachen kaum sichtbar sein; richtiges Verhältnis 2 Teile Oel und 1 Teil Essig. — Besonders gut, wenn man 1 Eßlöffel feingeschnittenen Estragon daruntermengt.

## 2. Kopfsalat auf andere Art.

Ist der Salat wie voriger hergerichtet, gewaschen und abgelaufen, so werden 2 hartgekochte Eigelb fein zerdrückt, solche mit 2 Eßlöffeln französischem Senf, 4 Eßlöffeln Essig und 6 Eßlöffeln feinem Oel, dann Salz und einer Messerspitze weißem Pfeffer angerührt und mit dieser Sauce der Salat nun angemacht.

## 3. Specksalat.

Hierzu wird immer der geringere Kopfsalat verwendet, dieser hergerichtet, gewaschen und zum Ablaufen gestellt. Unterdes setzt man 70—100 g kleinwürfelig geschnittenen Speck in einer kleinen Pfanne aufs Feuer, läßt ihn gelb werden, gießt dann $^1/_8$ l Essig darein und läßt dies zusammen aufkochen. Man streut nun Salz und Pfeffer über den Salat, schüttet Speck und Essig kochend heiß darüber und giebt ihn, nachdem alles gut untereinander gemengt, sofort zu Tisch.

### 4. Endiviensalat.

Die Endivien werden von den äußeren grünen Blättern gereinigt und die innern gelben Blätter nun fein länglich geschnitten, gewaschen und 1 Stunde in laues Wasser gelegt, damit sie die Bitterkeit verlieren. Nachdem sie in einem Durchschlag abgelaufen, wird der Salat mit Salz, Essig und Oel angemacht und nach Belieben etwas Zucker darunter-gemengt.

### 5. Ackersalat. Nüßchensalat. Rapunzelsalat.

Nachdem die Würzelchen weggeschnitten und die unreinen Blättchen entfernt sind, wird der Salat gewaschen, dann läßt man ihn gut ablaufen. Nun wird er mit Salz, wenigem Pfeffer, Essig und Oel gut untereinandergemengt und öfters mit hartgekochten, in Schnitze geschnittenen Eiern belegt. Er kann auch unter den Kartoffelsalat gemengt oder im Kranz darauf herumgelegt werden.

### 6. Brunnenkressesalat.

Die Brunnenkresse wird behutsam ausgelesen, von den gröbsten Stielen befreit und gewaschen, dann läßt man sie abtropfen und macht den Salat nach voriger Nummer an.

### 7. Brunnenkressesalat auf andere Art.

Ein oder zwei hartgekochte Eigelb werden zerdrückt, dann mit Oel, Salz, Pfeffer, wenigem Citronensaft, etwas Zucker und ein paar Eßlöffeln Wein gut verrührt, und der nach voriger Nummer hergerichtete Salat damit angemacht.

### 8. Krautsalat.

Man entfernt von festen Weißkrautköpfen die äußern Blätter und löst von den innern gelben Blättern die größten Rippen aus, dann schneidet man letztere Blätter nudelartig so fein wie möglich, und macht den Salat mit feingeschnittener Zwiebel, Salz, Pfeffer, etwas Kümmel, Essig und Oel an.

### 9. Warmer Krautsalat.

Das wie voriges geschnittene Weißkraut wird mit Salz überstreut, mit kochendem Wasser übergossen und zugedeckt

eine halbe Stunde stehen gelassen, dann wird das Wasser abgeschüttet, und das Kraut, nachdem es gut abgelaufen ist, mit feingeschnittener Zwiebel, Essig und Oel angemacht.

### 10. Blumenkohlsalat oder Spargelsalat.

Die am untern Teil abgeschabten, unten etwas abgeschnittenen, rein gewaschenen Spargeln werden in kleine Büschelchen gebunden, und in kochendem Salzwasser so lange gekocht, bis die Köpfe weich sind. Dann hebt man sie sorgfältig, damit die Köpfe nicht abfallen, heraus, richtet sie auf eine flache Salatschüssel in der Art an, daß die Köpfe einwärts stehen, und giebt sie mit Essig und Oel zu Tisch, die Platte nebenherum mit hartgekochten Eiern belegend. Der Blumenkohl wird, wenn er gereinigt ist, in kochendem Salzwasser weichgekocht und alsdann gleich den Spargeln mit Essig und Oel serviert. — Beide Salate kann man, wenn sie angemacht sind, mit einer Sauce übergießen, bestehend aus zwei hartgekochten, zerdrückten Eigelb, mit drei Eßlöffeln Essig, vier Eßlöffeln Oel, einem Eßlöffel französischem Senf, wenigem feingeschnittenen Estragon, Salz und weißem Pfeffer untereinandergerührt. Auch werden zu beiden Salaten feinverschnittene Zwiebeln extra aufgestellt.

### 11. Hopfenkeimchensalat.

Die Hopfenkeimchen werden rein ausgelesen, geputzt, gut gewaschen, in Büschelchen gebunden und, nachdem die Stiele gleichmäßig abgeschnitten, in leichtem Salzwasser kernig weich abgekocht. Dann gießt man sie ab, befreit sie vom Bindfaden, und wenn sie hernach gut abgelaufen sind, macht man sie mit Essig, Oel, Salz, Pfeffer und Zwiebel an.

### 12. Salat von grünen Bohnen.

Hierzu nimmt man möglichst zarte, kernlose Bohnen. Da die etwas stärkeren Bohnen Fäden haben, die sich öfters nicht abziehen lassen, so schneide man an deren Stelle dünne Schelfen ab, die Bohnen selbst aber fein länglich. Sie werden nun in vielem kochenden Salzwasser schnell weichgekocht, dann in einen Durchschlag gebracht, nach Ablaufen und wenn sie noch etwas warm sind, mit ein wenig Salz, Pfeffer, feinverschnittener Zwiebel, Essig und Oel untereinandergemengt und sogleich zu Tisch gegeben.

### 13. Salat von dürren Bohnen.

Die Bohnen werden den Tag vor Gebrauch in kaltes Wasser geweicht und am folgenden Tag mit frischem, etwas gesalzenen Wasser aufs Feuer gesetzt und langsam weichgekocht. Dann läßt man sie im gleichen Wasser erkalten und verfährt im übrigen nach voriger Nummer.

### 14. Gurkensalat.

Man schält die Gurken, schneidet oder hobelt sie in ganz feine Blättchen, mengt sie mit Salz, Pfeffer, Essig und Oel gut untereinander und giebt sie sogleich mit Schnittlauch bestreut zu Tisch.

### 15. Gurkensalat auf andere Art.

Nachdem die Gurken abgeschält und in feine Blättchen geschnitten, werden sie mit dem gehörigen Salz überstreut, untereinandergemacht und eine halbe Stunde beiseite gestellt, dann drückt man sie fest aus, giebt Essig, Oel und etwas Pfeffer dazu, macht sie aufs neue gut untereinander und bringt sie mit Schnittlauch bestreut zu Tisch.

### 16. Selleriesalat.

Die rein geputzten Sellerie werden in Salzwasser kernig weich gekocht, dann noch besser geputzt, in Scheiben geschnitten, ein wenig Salz und Pfeffer darübergestreut und mit Essig und Oel, wenn sie noch lau sind, gut untereinandergemacht.

### 17. Radieschensalat.

Man schneidet die gewaschenen Radieschen (Monatrettige) in feine Blättchen und mengt diese mit Salz, Pfeffer, Essig und Oel gut untereinander. — Nach Belieben kann man gewaschene, gut abgelaufene Gartenkresse daruntermischen.

### 18. Rettigsalat.

Die rein gewaschenen, abgeschabten Rettige werden in feine Blätter geschnitten, diese mit Salz überstreut, untereinandergemengt und eine halbe Stunde beiseite gestellt, dann fest ausgedrückt, und der Salat wie Gurkensalat beendet.

### 19. Salat von roten Rüben.

Die Rüben, von denen die Blätter nicht zu genau weggeschnitten sein dürfen, werden in Salzwasser weichgekocht, dann abgeschält und in Scheiben geschnitten, diese sogleich warm mit etwas Salz und Pfeffer überstreut, Essig und Oel darübergegossen und untereinandergemacht. — Wird auch oft ohne Oel angemacht.

### 20. Kartoffelsalat.

Man schäle frischgesottene Kartoffeln schnell ab, schneide sie nach einigem Erkalten in Scheiben, gebe Salz, Pfeffer und einen Eßlöffel feingeschnittene Zwiebel daran, gieße Essig und Oel darüber und mache den Salat noch warm gut untereinander. — Sollte der Essig zu scharf sein, so giebt man einige Eßlöffel Wasser oder, besser, warme Fleischbrühe an den Salat.

---

## Gemüse.

### 1. Saure Gemüse.

Frische Gurken schneidet man auf der Zahnscharbe nudelig, rührt Oel, Salz, Essig und 1 passierten Dotter ab, mischt es gut mit den Gurken und bestreut sie mit Schnittlauch und Pfeffer.

Salzgurken werden geschält, der Länge nach in 4 Teile geschnitten, zu gesottenem oder gebratenem Rindfleisch gegeben.

Bohnenschoten fein nudelig geschnitten, mit Salzwasser gesotten oder eingelegte, macht man mit Essig und Oel ab und giebt Petersilie oder Saturei oder Bertram oder gehackte Schalotten dazu.

Gemischte Gemüse und Mixed Pickles. Wenn man davon serviert, sucht man von jeder Gattung herauszunehmen.

Kleine Schwämme, sowie Essiggurken nimmt man aus dem Essig und giebt sie in einer Sauceschale zu Rindfleisch.

## 2. Einfaches Gemüse.

Die Gemüse werden gereinigt, gewaschen, gekocht, abgeseiht in lichte Einmach gegeben, damit abgedünstet, bis sich die Feuchtigkeit verloren hat, und mit Suppe vergossen, gut verrührt und verkocht. Sie sollen weder suppig noch zu trocken sein, wenn man sie anrichtet, und durch die Einmach nur verbunden werden.

Der Spinat wird mit vielem gesalzenen siedenden Wasser zugesetzt, nicht zugedeckt, damit er grün bleibt, abgeseiht, mit kaltem Wasser überschüttet, dann passiert oder mit dem Wiegemesser fein zusammengeschnitten. Man läßt nun Zwiebel, dann Mehl in heißem Schmalze oder Butter anlaufen, giebt Knoblauch und den Spinat dazu, vergießt ihn mit Suppe, würzt ihn mit Pfeffer und läßt ihn nur $1/4$ Stunde verkochen, da er bei langem Stehen am Herde die Farbe verändert. Besonders geeignet sind als Beilage gebackene Fleischsachen, Bratwürste, Eierspeise.

Die Brechbohnen. Große Gattungen von Fisolenschoten werden nach Wegschneiden des fadigen Randes in Stücke gebrochen, in Salzwasser gekocht, in Einmach mit angelaufener Zwiebel gegeben und mit Petersilie (Bohnenkraut) und Pfeffer gut verkocht.

Den Winterendiviensalat kocht man mit erneuertem Salzwasser, um seinen bitteren Geschmack zu mildern, schneidet ihn dann fein, dünstet ihn mit Butter ab, staubt etwas Mehl daran und nimmt zum Vergießen nebst Suppe etwas Milch, giebt Zucker und Muskatnuß dazu und läßt ihn gut verkochen.

Der Wirsing wird grob geschnitten, vor dem Sieden mit heißem Wasser überbrüht, mit Zwiebel eingebrannt und mit Pfeffer und Majoran gewürzt.

Das Kraut (Weißkohl) bereitet man wie den Kohl und giebt als Würze beim Sieden Kümmel dazu und in die Einbrenn Knoblauch.

Das neugesäuerte Kraut. Ein fester Krautkopf wird fein und langnudelig geschnitten, dann mit Wasser, Essig, Salz und Kümmel gesotten, zu angelaufener Zwiebel in lichte Einmach gegeben und mit seinem Sude und etwas Suppe vergossen. Dann kann man ein paar Löffel sauren Rahm dazu mischen.

Das Rotkraut feinnudelig geschnitten, mit gesalzenem

Wasser gekocht, in lichte Einmach gegeben, wird gesäuert und gepfeffert.

Das Sauerkraut, mit wenig Wasser gekocht, giebt man in lichte Einbrenn und rührt es mit der zweispitzigen Gabel auf. Man muß weniger Mehl und mehr Fett dazu nehmen, als bei andern Gemüsen. Oder man kocht es mit Wasser, Speck und gerösteter Zwiebel, läßt Mehl in gehacktem, heißem Specke anlaufen und rührt es mit einer Gabel dazu. Oder man kocht frisches Schweinefleisch mit dem Kraut.

Der Kohlrabi. Die mürben Blätter werden von den Stengeln gestreift, zusammengedreht und nudelartig geschnitten, die Rüben geschält und länglich viereckig geschnitten. Dann läßt man in Schweineschmalz Zwiebel, Petersilie und Mehl anlaufen, giebt die gekochten Rüben mit dem Sude dazu und wenn sie etwas abgedünstet sind, die noch nötige Suppe. Die gekochten Blätter seiht man ab, überschüttet sie mit kaltem Wasser und kann sie zu den Rüben mischen oder für sich einbrennen und mit den Rüben abwechselnd anrichten.

Die gelben Rüben (Möhren) werden nudelig geschnitten, mit Suppe gesotten in lichte Einmach mit angelaufener Petersilie gegeben.

Die weißen Rüben werden blätterig geschnitten, mit Kümmel gesotten und in sehr lichte Einmach gegeben.

## 3. Gemüse mit Buttersauce.

Die Buttersauce kann man zu Spargel und Karfiol nebst Suppe mit dem Wasser, worin er gekocht wurde, vergießen und sie mit Petersilie aufkochen oder mit weißem Pfeffer oder mit Citronensaft würzen oder man kann etwas recht guten sauren Rahm oder zuletzt 1 Dotter und 1 Stück frische Butter beimischen.

Der Karfiol. Wenn man ihn von allen Flecken und Blättchen gereinigt und die Haut von den Stengeln abgezogen hat, wird er gesotten, wobei man ihn mit den Stielen gegen oben einlegt, damit die Rosen weiß bleiben, oder eine unzerteilte in ein Tuch binden und in das Salzwasser hängen kann. Man stellt 1 größere Rose in der Mitte auf und giebt obige Buttersauce darüber.

Der Spargel. Man schabt bei zarten Stämmen die schuppenartigen Blättchen vom Spargel ab, bei dicken, festeren

die Haut abwärts weg und bricht ihn, wo er hart wird, ab. Dann wäscht man ihn, bindet ihn locker büschelweise und kocht ihn 1/2 Stunde, worauf man erst Salz dazu giebt. Wenn man ihn leicht durchstechen kann, wird er mit dem Backlöffel vorsichtig auf die Schüssel gefaßt, aufgebunden und mit obiger Buttersauce übergossen.

Der Spargelsalat. Auswachsende Stämme vom gelben Schlußsalat abgeschnitten, wenn sie spannlang sind, bereitet man wie Spargel.

Der Rosen- oder Sprossenkohl wird in stark gesalzenem Wasser nur kurz gesotten, abgeseiht, mit kaltem Wasser überschüttet und in Buttersauce aufgekocht.

Die Bohnenschoten. Nachdem man die Fäden abgezogen, schneidet man die Schoten nudelig oder schief zu fingerbreiten Stückchen, kocht sie weich und giebt sie abgeseiht in Buttersauce mit Petersilie und Pfeffer.

Die Erbsenschoten kocht man mit wenig Suppe, Butter, Zucker und Salz und giebt Buttersauce mit Petersilie dazu.

Die Erbsen siedet man in Salzwasser und giebt sie abgeseiht in Buttersauce mit grüner Petersilie, daß sie von derselben aber nur gebunden sind, zuckert sie ein wenig und läßt sie gut verkochen.

Getrocknete grüne Zuckererbsen giebt man ein paar Stunden früher oder über Nacht in die gleiche Menge kalten Wassers und dann mit diesem in Butter zum Dünsten, dann weiter wie die frischen.

Die Pflückerbsen. Dünne grüne Spargelstämme bricht man zu erbsengroßen Stückchen und bereitet sie wie die Erbsen.

Die Schwarzwurzel. Man schabt die Haut von den Wurzeln, legt sie in mit Essig gemischtes Wasser, schneidet sie zu Stücken und diese nudelig. Dann wäscht man sie in reinem Wasser aus und dünstet sie mit etwas Suppe, Salz, Citronensaft und Butter in einer zugedeckten Kasserolle weich und giebt Buttersauce dazu. Oder man giebt sie gesotten in Buttersauce mit Petersilie und Pfeffer.

## 4. Gedünstete Gemüse.

Die gedünsteten Gemüse sind schmackhafter als gesottene, weil ihr Saft nicht entzogen wird. Bei den zarteren Arten

genügt die Feuchtigkeit, welche vom Waschen daran hängen bleibt. Rübenarten und Kohl überbrüht man vorher mit siedendem Wasser und läßt sie 5 Minuten stehen.

Die Zuckererbsen werden mit Butter, Petersilie, Zucker, Salz und etwas Suppe weich gedünstet, dann mit Mehl gestaubt noch eine Weile abgedünstet, worauf man Suppe dazu giebt und sie noch gut verkochen läßt. Man kann auch etwas heiße Milch und ganz wenig Muskatblüte beimischen.

Erbsenschoten. Die Spitzen schneidet man weg und zieht dabei den am Rande befindlichen Faden ab. Man dünstet sie mit Butter, Petersilie und Suppe zugedeckt weich, staubt sie dann mit Mehl und vergießt sie mit Suppe. Vorzüglich zu gebackenem Fleisch u. dergl.

Bohnenschoten. Grüne Schoten schneidet man nach Abziehen der Fäden sehr fein nudelig, giebt sie mit Butter in einen Topf, deckt ihn zu, stellt ihn in das Rohr und schüttelt ihn fleißig auf, bis sie zusammengefallen und ziemlich weich geworden sind. Dann stellt man sie auf den Herd, giebt Suppe und 1 Stengel Bohnenkräutel dazu, dünstet sie, worauf man etwas Buttereinmach mit Zwiebel, Petersilie und Pfeffer und sauren Rahm dazu giebt.

Die Kohlwürstchen. Kohlköpfe kocht man in Salzwasser, legt die Blätter auseinander, schneidet die Rippen davon weg und rollt sie zu Würstchen, welche man mit Salz und Pfeffer bestreut, bei Oberhitze mit Butter, Bratenfett oder Speckschnitzchen und Zwiebelscheiben braun dünstet, mit etwas lichter Sauce aufkocht und als Garnierung verwendet.

Das Kraut. Ein paar kleine feste Köpfe halbiert man, schneidet die Hälften wieder auseinander, in 3 oder 4 Teile, und kocht das Kraut mit gesalzenem Wasser eine Weile, worauf man das Wasser abschüttet und kaltes darauf giebt. Abgetropft legt man diese Stücke in heißes Bratenfett und dünstet sie weich, worauf man lichte Sauce, Bratensaft und Kümmel dazu giebt und es zugedeckt noch bei mäßiger Hitze dünstet.

Das neugesäuerte Kraut. Das sehr fein und langnudelig geschnittene Kraut läßt man mit Salz, Kümmel und Essig gemischt, 1 Stunde zugedeckt stehen, giebt es dann in heißes Schmalz, dünstet es weich, staubt nicht zu viel Mehl daran und vergießt es mit Suppe; auch kann man ein paar Löffel sauren Rahm beimischen.

Den Kohlrabi schneidet man länglich viereckig, dünstet sie mit Schweineschmalz oder Butter, Zwiebel und Petersilie zugedeckt weich, staubt nur wenig Mehl daran und läßt sie mit Suppe verkochen. Braungedünstet werden sie wie die Rüben.

Gelbe Rüben werden abgeschabt, gewaschen, nudelig geschnitten, mit Butter, Zucker, Salz, Petersilie und etwas Suppe gedünstet und wenn sie weich sind, mit lichter Sauce aufgekocht. Die kleinen, ganz jungen Möhren schabt man nur ab, kann auch ein paar Blättchen von Kraut daran lassen und dünstet sie zur Garnierung wie die vorigen.

Die weißen Rüben. Man giebt sie würfelig geschnitten in heißes Schmalz, salzt sie, dünstet sie mit etwas Suppe und Zucker weich, dann werden sie gestaubt und mit Suppe vergossen, worauf man auch etwas heißem Rahm beimischen kann.

Die Teltower Rüben sowie Steckrüben werden würfelig geschnitten und mit Butter, Zucker und wenig Wasser in gut verdecktem Geschirr weichgedünstet, worauf man sie nach Eingehen der Feuchtigkeit mit etwas Mehl staubt, mit Suppe vergießt, salzt und pfeffert und noch gut verkochen läßt.

Die Speisekürbisse. Man schneidet sie auf dem Reibeisen, salzt sie, läßt sie stehen, drückt sie dann etwas aus und giebt sie zu in Schmalz angelaufenem Mehl nebst Kümmel und Essig und dünstet sie mit etwas Suppe vergossen.

Auf ungarische Art giebt man beim Dünsten zuerst Zwiebel und Paprika in das Fett und zuletzt nebst Suppe guten sauren Rahm.

Grüne Bohnen, welche man von sehr ausgewachsenen zähen Fisolenschoten oder spätem Nachwuchs auslöst, blanchiert man mit Salzwasser, dünstet sie kurz mit Butter und Suppe und giebt etwas lichte Sauce mit Petersilie und Pfeffer dazu.

Puffbohnen. Den aus den frischen Schoten der Saubohnen gelösten Bohnen zieht man die dicke Haut ab, worauf man die zarten grünen Bohnen wie die vorigen bereitet.

## Kartoffel.

Die einfache Zubereitung der Kartoffel ist zu bekannt, daß ich mich hier nicht noch weiter damit befasse. Ich empfehle mein Schriftchen **über Kartoffelküche**, welches in der Stahl'schen Verlagsbuchhandlung in Regensburg erschienen ist und nur 50 Pfennig kostet; dort ist die Bereitungsweise der verschiedenen Kartoffelspeisen genau beschrieben.

---

## Mehlspeisen.

Die Grundlage aller Mehlspeisen ist der einfache Brei, er muß wohlschmeckend, genügend dick und glatt sein. Ehe ich auf die besondere Bereitung oder vielmehr die Beschreibung der Mehlspeisen selbst eingehe, ist es nötig, zuerst einige Vorarbeiten zu beschreiben und dann erst auf die Mehlspeisen selbst überzugehen.

### 1. Das Schneeschlagen von Eiweiß.

Um festen Schnee zu erhalten, ist es erste Bedingung, frische Eier zu nehmen und beim Aufschlagen derselben Sorge zu tragen, daß nicht das Mindeste von dem Gelben zum Weißen kömmt. Zum Schneeschlagen bedient man sich eines kupfernen oder messingenen Schneekessels und eines Schlagbesens von Eisendraht. Wenn nun das Weiße der Eier zu Schnee geschlagen wird, so muß man im Anfang ganz langsam mit dem Schlagbesen anfangen, dann diese Schläge immer schneller wiederholen und das Eiweiß so kurz wie möglich zusammenhalten und luftig in die Höhe treiben, wobei der Schneebesen immer in der Mitte des Schnees sein muß. So wird nun fortgefahren, bis der Schnee ganz steif ist und man denselben mit der Schneerute sozusagen herausnehmen kann. Der Schnee darf nicht stehen, sondern muß gleich verwendet werden, indem er durch das Stehen, wenn er fertig geschlagen ist, wieder zerrinnt, dann zusammenfällt und zuletzt wieder Wasser zieht.

### 2. Das Schneeschlagen von süßem Rahm.

Die erste Bedingnis ist ein sehr guter Rahm; derselbe muß lieblich süß, von einem Tage nur und so dick abgenommen werden, daß er sich leicht durch das Abschlagen mit einer Rute aus dünnen Reisern zu feinem Faum verwandelt. Ehe man den Rahm schlägt, muß derselbe 1 Stunde zuvor an einem kalten Orte oder besser auf Eis gestanden haben. Wenn derselbe fest geschlagen ist, so giebt man ihn auf ein Haarsieb und läßt ihn gut abtropfen.

### 3. Das Abschälen der Mandeln.

Man giebt das nötige Quantum süßer oder bitterer Mandeln in hinreichend kochendes Wasser, zieht sie zurück, deckt sie zu und läßt sie so lange stehen, bis sich ihre Schalen zwischen den Fingern durch leichtes Herausdrücken abstreifen lassen, worauf man sie ins frische kalte Wasser giebt, abschwenkt und dann auf ein Sieb zum Trocknen schüttet.

### 4. Das Abschälen der Bart- und Haselnüsse.

Das nötige Quantum Bart- oder Haselnüsse werden mit einem Hammer aufgeklopft und die Kerne aus ihren Schalen genommen; dann giebt man die Kerne in ein eisernes Tortenblech und stellt sie ins heiße Bratrohr, wobei man sie öfters durcheinandermacht und zwar so lange, bis sich ihre äußere braune Schale mit einem Tuch abstreifen läßt.

### 5. Das Abschälen der welschen Nüsse.

Die Nüsse werden mit einem spitzen starken Messer voneinander gemacht, die Kerne sorgfältig, daß sie ganz bleiben, herausgelöst, dann die gelbbraune Haut durch ein leichtes Brühen oder auch Trocknen, mittelst eines kleinen Messers abgezogen.

### 6. Das Reiben oder Feinstoßen der Mandeln für Backwerke.

500 g nach Nr. 3 abgeschälter und wieder im Bratrohre etwas abgetrockneter Mandeln werden in den Reibstein gethan, leicht zerstoßen und dann ein ganzes Ei daran geschlagen, mit welchem sie sogleich verrieben werden; dann schlägt man

nach und nach 4 Eier dazu, mit welchen sie ganz fein zu einer zarten Masse verrieben werden.

### 7. Das Reiben der Mandeln zur Mandelmilch oder zu einer Creme.

Die nach Nr. 3 abgezogenen Mandeln werden in frisches Wasser 1/2 Stunde gelegt, dann abgeseiht und zur Mandelmilch mit frischem Wasser und zu einer Creme oder Blancmanger, mit Milch fein gerieben.

### 8. Das Reiben der Nüsse.

Werden die Nüsse zu Backwerk benutzt, so müssen sie nach Nr. 4 abgeschält, nach Nr. 6 aber fein gerieben werden. Ebenso verhält es sich mit denselben, wenn sie zu einer Creme gehören, wo sie mit Milch fein gerieben werden müssen.

### 9. Das Reinigen der Rosinen.

Die Sultaninen oder türkischen Rosinen werden mit 1 Eßlöffel voll Mehl mit den Händen leicht gerieben, dann in einen Durchschlag geschüttet, mit der Hand darüber gerieben, damit die feinen Stielchen durchfallen; sie werden dann gewaschen und auf ein Tuch abgetrocknet. Die großen Rosinen werden in lauwarmem Wasser gut abgewaschen und die Stielchen wie auch die Kernchen aus denselben genommen. Die kleinen Korinthen werden wie die Sultaninen gereinigt.

### 10. Das Untermengen des Eierschnees bei Mehlspeisen und Backwerken.

Wenn der Eiweißschnee recht fest geschlagen ist, so zieht man den 4. Teil davon unter die Masse, um diese erst etwas flüssig zu machen; dann wird der Rest davon langsam mit dem Löffel darunter gezogen (nicht gerührt), denn bei allen Mehlspeisen und Backwerken, die mit Schnee bereitet sind, kommt alles darauf an, daß dieser sehr fest geschlagen, nicht geronnen und langsam unter die Masse gezogen wird.

### 11. Aufläufe.

Soll ein Auflauf gelingen und in ganzer Schönheit zu Tisch gebracht werden, so ist die erste Bedingung, daß der

Schnee recht fest geschlagen, nicht geronnen und nach Nr. 10 unter die Masse gezogen wird. Zweitens muß die Zeit zu dem Backen so genau berechnet sein, daß derselbe nicht zu früh, aber auch nicht zu spät fertig ist; denn nur einige Minuten darüber reichen hin, daß er wieder zusammenfällt und all seine Schönheit verliert.

## 12. Bayerische Mehlspeise.

Man macht einen steifen Teig von Mehl, Milch und Eidottern, dieser wird auf dem Reibeisen gerieben, in Milch gar gekocht und diese wieder abgegossen. Nun wird 250 g Butter mit 4 Eidottern und 4 ganzen Eiern zu Schaum gerührt, 125 g Zucker, Zimt, die abgeriebene Schale einer Citrone und die gestoßene Muskatblüte dazu, mengt zuletzt den geriebenen Teig und den Schnee von 4 Eiweiß darunter und bäckt die Masse in einer mit Butter bestrichenen Form bei mäßiger Hitze.

## 13. Wiener Mehlspeise mit Apfelsinen.

Man quirle 250 g Kartoffelmehl in etwas kalte Milch, gieße dieses in 1 l kochende Milch und lasse es bei stetem Rühren zu einem starken Brei werden. Dann reibe man 250 g Butter zu Sahne, thue 4 Eidotter, Zucker soviel man will, die abgeriebene Schale von 4 Apfelsinen, 1 Citrone und etwas Salz dem abgekühlten Mehlbrei unter beständigem Rühren nach und nach hinzu, und zuletzt das zu Schaum geschlagene Eiweiß und den Saft der Apfelsinen und Citrone, bringe alles in eine gut mit Butter ausgeschmierte Form und lasse es bei gedämpfter Hitze backen.

## 14. Dampfnudeln.

Man nehme 500 g feines Mehl, thue es in eine breite Schüssel, gieße 4 Löffel voll Hefe mit Milch darunter, bis das Mehl wohl verrührt und gut geschlagen ist, lasse den Teig 1 Stunde gehen; dann 3 Eier eins nach dem andern und ein wenig Salz hineingemengt. Hernach wird der Teig dick angewirkt, davon Häufchen so groß wie ein Ei gemacht und auf ein Brett gestellt. Wenn sie nun ein wenig aufgegangen sind, setzt man sie in einer breiten Kasserolle mit $^1/_2$ l Milch und etwas Butter zum Dämpfen an, legt dann die Nudeln in der Runde herum hinein, deckt sie zu, versieht

den Deckel oben mit Kohlen und läßt sie allmählich wohl zugedeckt dämpfen. Die Sauce ist verschieden, entweder braune Butter oder Milch mit Zucker und Zimt wird dazu gegeben.

### 15. Gerührte Rahmnudeln.

Ungefähr 125 g Butter wird mit 3 Eigelb zu Schaum gerührt, etwas Salz und Rahm dazu genommen und so viel Mehl dazu, daß sich der Teig gut bearbeiten läßt, dreht ihn dann aus, macht längliche Stücke in Form eines Würstchens daraus und läßt solche in siedender Milch aufkochen, dann läßt man einen guten Teil Butter in einer Kasserolle heiß werden, legt die Würstchen aus der Milch hinein, streut Zucker darauf und setzt auf den Deckel Kohlen; wenn die Nudeln gelb gebacken sind, wird die übrige Milch mit 2 Eigelb abgequirlt und mit etwas Zucker vermischt zu den Nudeln gegeben.

### 16. Bayerische Wickel- oder Schneckennudeln.

Es wird Mehl nach Belieben etwas warm gestellt und rührt es mit Milch und 1 paar Löffel guter Hefe zu einem Teige an; ist solcher gegangen, so wird ein guter Teil zerlassene Butter, 2 ganze und 4 Eigelb, nebst ungefähr 50 g Zucker und ein bißchen Salz darunter gethan und noch einige Zeit tüchtig geschlagen, bis er sich abstößt, dann läßt man ihn nochmals gehen, nun wird der Teig leicht ausgewirkt und ½ Finger dick ausgedreht, dann werden ungefähr 50 cm lange und 3 Finger breite Streifen geschnitten, mit zerlassener Butter bestrichen, mit kleinen Rosinen bestreut und schneckenförmig zusammengerollt. Dann setzt man solche in eine mit Butter bestrichene Pfanne oder Form, läßt sie an einem warmen Orte noch ein bißchen aufgehen und läßt sie ½ Stunde backen, man giebt eine Rahmsauce oder Obst dazu.

### 17. Semmelstrudel.

100 g geriebene Semmel in 100 g steigender Butter, in einer Kasserolle etwas gelb geröstet, dann 50 g Zucker, Zimt und 50 g kleine Rosinen dazu, durcheinander gerührt, Pfannkuchen gebacken mit obiger Masse gefüllt, zusammengerollt und in einer Form wie oben gebacken.

# Puddings.

## 18. Griesmehlpudding.

Man setze 1/2 l Milch an, thue, wenn sie kocht, unter beständigem Rühren 100 g Griesmehl und 100 g gestoßene Mandeln hinein, lasse es so lange kochen, bis es vom Löffel abfällt; wenn es kalt geworden, nehme man ein wenig Zucker, Zimt und Citronenschale dazu, dann rühre man das Gelbe von 3—4 Eiern hinein, schlage das Weiße zu Schaum, rühre es zuletzt daran, thue es in eine Form und lasse es kochen.

## 19. Mehlpudding.

1/4 l Rahm, 125 g Butter und 30 g Zucker in eine Kasserolle gethan, wenn es kocht, 125 g Mehl nach und nach zugefügt und auf dem Feuer abgerührt, 3 Eier dazu gethan und recht gerührt, in eine mit Mehl bestreute Serviette fest eingebunden, gekocht und mit beliebiger Sauce angerichtet.

## 20. Hefenpudding.

1/4 Pfund Mehl, 5 Eidotter, 1/4 l Rahm oder gute Milch, 50 g Butter, 4 Löffel Hefen, etwas Salz und Muskate, einen festen Teig gemacht, 100 g würflige Semmel in 80 g Butter hart und gelb gebraten, nach dem Verkühlen unter den Teig gerührt, hiervon einen runden derben Kloß gemacht, etwas gehen gelassen, in eine mit Butter ausgestrichene Serviette nicht zu fest eingebunden, 3/4 Stunden in Salzwasser gekocht, dann beim Anrichten einen Schnitt der Quere nach gemacht und braune Butter oder geriebene geröstete Semmel darüber gegeben.

## 21. Serviettenkloß.

Ist eine Mehlspeise aus Mehl, Eiern und Butter, welche man nach Gefallen würzen kann; er muß, mag er gesotten oder gebacken werden, jederzeit leicht und schwammig ausfallen, welches man dadurch bewirkt, daß man durch Eierschaum und fleißiges Rühren vor dem Kochen recht viele Luft in den Teig bringt, durch zuviel gestoßene Mandeln, die häufig den süßern Puddingsarten beigefügt werden, wird der Teig schwer und unverdaulich; in der Regel wird der Teig in einer alten, aber reinen Serviette gekocht, diese wird in

der Mitte, wohin der Pudding kommen soll, mit Butter ausgestrichen oder in heißes Wasser getaucht, wieder ausgedrückt, etwas Mehl aufgestreut, dann wird die Serviette in eine Schüssel gelegt, die Teigmasse hineingethan und leicht zusammengebunden, vorher wird ein Topf mit Wasser und etwas Salz auf das Feuer gesetzt, sobald das Wasser kocht, wird die Serviette mit dem Kloß in den Topf gehängt, bindet die Serviette am Deckel an, damit der Kloß in der Höhe bleibt, und nicht auf den Boden des Topfes fallen kann, dreht solchen zuweilen um, damit die Serviette nicht anbrennt und der Kloß von allen Seiten durchkocht. Ist er fertig, so wird das Wasser abgegossen und läßt man den Kloß noch ein bißchen in der Serviette hängen, dann bindet man die Serviette auf, stürzt den Kloß auf eine Schüssel und giebt braune Butter dazu.

## 22. **Pudding zu Obst.**

Man nimmt 120 g Butter, 1/8 l Milch, 50 g Zucker, 150 g Mehl, streue dieses allmählich mit der einen Hand unter beständigem Rühren mit der andern Hand in die Milch, so wird ein fester Teig daraus; ist der Teig kalt, so rühre man von 6 Eiern das Gelbe und das zu Schaum geschlagene Weiße, nebst etwas abgeriebener Citronenschale und etwas Salz hinzu, arbeite alles gut durcheinander, binde es in eine Serviette und koche es 1 Stunde, beim Anrichten legt man das Obst rund herum.

## 23. **Reispudding.**

250 g Reis in 1 l guter Milch kurz und dick gekocht, 100 g Butter, 3 g Zimt, Citronenschale, 50 g Zucker und 3 Eier dazu gefügt, gut durchgerührt, 30 g große und 30 g kleine Rosinen; auch kann man statt der Rosinen frische Kirschen nehmen, in die mit Butter bestrichene Serviette fest eingebunden und gekocht, und beim Auftragen mit einer Rahm-, Wein-, Kirsch- oder Himbeersauce begossen und die übrige Sauce apart dazu gegeben. Diese Masse kann auch gebacken werden, nur muß sie flüssiger gehalten werden.

## 24. **Semmelpudding.**

Es werden 6 bis 8 Semmel in Milch eingeweicht und tüchtig abgerührt, dann nimmt man ungefähr 125 g große

Rosinen, 100 g Zucker, 50 g klein geschnittene Citronenschale, 3 Eier, etwas Salz, Zimt und einen guten Teil geschmolzene Butter, ungefähr 25 g, und rührt diese Masse gut untereinander, dann wird eine Serviette mit Butter ausgestrichen, die Masse hineingethan, nicht zu fest zugebunden und in kochendem gesalzenem Wasser 1 Stunde lang gekocht. Dann wird der Pudding herausgenommen; man läßt in einem Durchschlag das Wasser ablaufen und stürzt ihn auf eine Schüssel; man giebt eine beliebige Sauce von Kirschen oder Obst dazu.

## 25. **Böhmischer Pudding.**

Man wäscht 125 g Reis und 125 g Hirsen, gießt noch einmal frisches Wasser darauf und läßt es stehen. Hierauf zieht man von Welschen- oder Haselnüssen die Haut ab und wäscht 125 g gebackene Pflaumen in heißem Wasser recht rein. Alsdann werden Nüsse und Pflaumen, welche ausgekernt sein müssen, zusammengestoßen, Reis und Hirsen aus dem Wasser genommen, zu dem Gestoßenen gerührt und mit Zucker, Zimt und etwas Salz gewürzt. Man thut dann die Masse in eine ausgestrichene Serviette, worin sie aber etwas Raum haben muß, und kocht sie.

## 26. **Englischer Pudding.**

250 g ausgewaschene Butter wird zu Rahm gerührt; dann 125 g Mandeln, unter welchen etwas bittere sein müssen, mit Rosenwasser fein gestoßen, 9—10 Semmeln werden in Milch geweicht und wieder stark ausgedrückt; 3 ganze Eier und von 2 die Dotter; 125 g Zucker gerieben und die abgeriebene Schale von 1 Citrone. Dies wird alles zu einer Masse gerührt und in der Form gebacken. Die Sauce nach Belieben.

## 27. **Schaum-Pudding.**

In kochende Milch nimmt man 100 g Butter und läßt sie verkochen; dann rührt man 100 g Mehl hinein und rührt die Masse beim Feuer so lange, bis sie ein trockner Brei wird, der sich von dem Tiegel ablöst, dann läßt man ihn erkalten und rührt nach und nach 3 Eidotter, die Schale von einer Citrone und so viel Zucker hinein, bis die Masse süß genug ist; reibt sie alsdann mit der Reibkeule zu einem harten Teig, rührt das zu Schnee geschlagene Weiße von den 3 Eiern

darunter; bestreicht eine Serviette mit Butter, hüllt den Teig hinein und bindet die Serviette zu, doch so, daß der Teig zum Aufquellen Platz hat, und kocht ihn im Wasser, muß aber öfter gewendet werden. Man kann ihn auch backen.

### 28. Wiener Pudding.

Es werden einige gute Aepfel geschält und in Scheiben, nebst 6 Semmeln in Würfel geschnitten; dann schlägt man das Gelbe von 3 bis 4 Eiern in süßen Rahm fein, nimmt 125 g abgekochte kleine Rosinen, abgeriebene Citronenschale, 125 g klaren Zucker, etwas Zimt, den Schnee von 4 Eierweiß, 125 g fein gehacktes Ochsenmark, die Aepfel und die Semmeln dazu, rührt alles gut durcheinander, backt es in einer Form oder in einer Schüssel mit aufgesetztem Teigrand, und bestreut es mit Zucker und Zimt.

## Saucen zu Mehlspeisen und Puddings.

### 29. Mit weißem Wein.

4 Eier nebst 1 Kaffeelöffel voll feines Mehl oder Kartoffelmehl, 1/4 l weißen Wein und 100 g Butter in einem Topf über dem Feuer abgequirlt wie eine Creme, bis er dick ist, und sogleich über die Mehlspeise angerichtet und mit Orangen- oder Citronen-Zucker bestreut.

### 30. Mit rotem Wein.

Etwas feines Mehl wird mit einigen Tropfen Wasser eingerührt, 3 Eidotter dazu, und dann mit rotem Wein und Wasser zu einer sämigen Sauce abgerührt, dann noch etwas Butter, Zucker, Muskatblumen oder Nelken dazu gethan. Man giebt diese Sauce zu Puddings, Fischen, geschmorten Tauben und Hühnern.

### 31. Schaumsauce von Wein.

1/4 l Wein wird mit 3 Eiern auf folgende Art durchgequirlt: Man schlägt die Eier in einen Liternapf, quirlt sie nach besten Kräften so lange, bis nach und nach aller Wein zugegossen ist, der Topf muß die Größe haben, daß der Wein nur bis zur Hälfte desselben reicht. Dann Zucker, gestoßenen

Zimt und auf Zucker abgeriebene Citronenschale dazu, nun setzt man den Topf auf Kohlenfeuer und bringt die Sauce unter beständigem Umrühren zum Kochen, sie muß, sobald sie steigt, abgenommen werden, weil der Schaum sonst wieder fällt; diese Sauce eignet sich zu Puddings.

## Aufläufe.

### 32. **Mehl-Auflauf.**

Man rühre 3 Löffel voll Mehl mit so viel Milch an, als zu einem steifen Pfannkuchenteige erforderlich, lasse es mit einem Stück Butter, ein wenig Muskatenblumen und Zucker so lange kochen, bis der Teig vom Löffel abfällt. Dann rühre man noch das Gelbe von 3 Eiern nach und nach hinein, zuletzt thue man das zu Schaum geschlagene Weiße von den Eiern dazu und lasse es bei starkem Feuer $^1/_2$ Stunde lang backen.

### 33. **Nürnberger Auflauf.**

250 g frische Butter zu Sahne gerührt, dann läßt man in kochendem Wasser 250 g süße Mandeln aufwallen, zieht solche ab und stößt sie hübsch fein, thut dann das Gelbe von 6 Eiern nach und nach hinein, dann 3 Löffel dicke Sahne, einige Löffel dicke Hefe, $^1/_2$ kg feines Mehl und zuletzt 125 g Zucker, füllt diese Masse in tiefe Formen, läßt sie aufgehen und backt sie.

### 34. **Aufläufer.**

Man rührt 100 g Butter zu Schaum, schlägt das Gelbe von 3 Eiern dazu, rührt es so lange, bis es sich innigst mit der Butter vermischt hat, schüttet dann 100 g Zucker und so viel Mehl dazu, daß sich der Teig gut ausrollen läßt. Nun formiert man in der Größe einer Untertasse ganz dünne Kuchen, bestreicht sie mit Zucker und Zimt und backt sie bei rascher Hitze.

### 35. **Mehl-Auflauf anderer Art.**

Hierzu nimmt man 1 kg Mehl, rührt es in Milch ein und mengt 3 Eier, 50 g zerlassene Butter und so viel Salz, als nötig ist, darunter. Dann läßt man Butter in einer Form

zergehen, füllt sie mit dem Teig halb voll und backt ihn, ohne daß Luft dazu kommen kann, in einer schnellen Hitze, sonst läuft er nicht auf.

### 36. Auflauf von Kirschen oder anderem Obst.

In Rahm quirlt man 3 Eidotter, 40 g Mehl und etwas Zucker, das Weiße von den 3 Eiern schlägt man zu Schnee, rührt es schnell darunter, vermischt das Obst mit der Masse und backt es in einer Form.

### 37. Citronen=Auflauf.

Man rührt 4 Löffel weißes Mehl in 125 g Butter ab, gießt siedenden Rahm darauf, läßt es kalt werden und rührt dann 3 Eier zu der Masse. Dann nimmt man noch fein gehackte Citronenschale und Zucker dazu, rührt ferner 3 Eidotter und den Schnee von 3 Eiweiß hinein, gießt die Masse in eine Form und läßt sie backen.

### 38. Windbeutel.

100 g Butter, 50 g Zucker und Milch wird in einer Kasserolle gekocht und 125 g Mehl darunter gerührt; wenn sich die Masse vom Löffel ablöst, nimmt man sie vom Feuer und rührt 2 Eier, eins nach dem andern darunter. Nun setzt man Häufchen davon auf ein mit Butter bestrichenes Blech und backt sie langsam.

### 39. Gewöhnlicher Pfannkuchen.

Zu Milch werden einige Löffel voll schönes weißes Mehl nebst einigen Eiern, etwas Salz und Zimt eingequirlt, daß es ein nicht zu dicker Teig wird, dann läßt man in einer eisernen Pfanne Butter zergehen, gießt eine Obertasse oder großen Löffel voll von der Masse hinein und läßt es schön gelbbraun backen, wendet sie um, und läßt es auf der andern Seite ebenso schön braun werden, dann werden sie mit Zucker und Zimt bestreut und warm auf den Tisch gegeben; mit süßem Rahm eingemengt werden sie noch mürber.

### 40. Ein schwäbischer Eierkuchen.

Es wird Milch kochend gemacht, nun rührt man 4 Löffel weißes Mehl mit etwas warmer Milch fein und thut es in

die kochende Milch. Hierauf quirlt man 4 Eidotter hübsch fein, gießt sie in die Masse, streut Salz hinein und endlich den Schnee von 4 Eierweiß dazu. Wenn nun alles tüchtig zusammengerührt ist, so läßt man ein Stück Butter in einer Kasserolle zergehen, thut den Teig hinein, einen Deckel darauf, giebt oben und unten Kohlen und läßt ihn geschwind backen. Man kann auch Schnittlauch, fein gewiegt, oder andere feine Küchenkräuter darunter thun, um dem Eierkuchen einen besonderen Geschmack zu geben.

### 41. **Böhmische Mehlspeise.**

4 Eidotter zu Schaum geschlagen, 30 g fein gestoßenen Zucker, eine gute Weile damit durchgerührt, nebst 30 g zu Sahne geriebene Butter, das zu Schnee geschlagene Weiß von 2 Eiern, 50 g Stärkmehl, 1 Löffel voll guter Hefen und die auf Zucker abgeriebene Citronenschale zugefügt. Diese durch beständiges Rühren gemischte Masse in eine mit Butter ausgestrichene Tortenpfanne geschüttet, welche schon auf gelindem Kohlenfeuer steht, und den Deckel mit Kohlen belegt, doch darf die Glut nicht zu stark sein, da sonst Blasen entstehen, dann wenn es fertig ist, mit Zucker und Zimt bestreut.

## Kuchen.

### 42. **Hefenteig zu verschiedenem Backwerk.**

Man nimmt gesiebtes feines Weizenmehl, thut solches in eine Backschüssel, macht in die Mitte des Mehls eine Vertiefung, schüttet in diese lauwarme Milch und einen Tassenkopf voll frische Hefe, welche ebenfalls lauwarm sein muß, rührt es mit dem Mehl zu einem dicken Brei und stellt es auf den Ofen zum Aufgehen. Ist dies geschehen, so thut man 4 Eier, 50 g Zucker und etwas Salz hinzu, mengt es gut untereinander, brockt 250 g geschmeidige Butter dazu und arbeitet solche ebenfalls gut darunter. Von diesem Teige macht man die Obstkuchen und den Zwieback.

### 43. **Brei zu Kuchen von Mehl.**

Um von $1/2$ l Milch Brei zu kochen, quirlt man Mehl in die kochende Milch, thut etwas Salz hinein, läßt die eingerührte Masse einige Male aufkochen und schüttet dann die-

selbe in eine Schüssel zum Abkühlen, brockt 125 g Butter hinein, damit sie schmelze, rührt 3 Eier darunter und versüßt den Brei nach Belieben mit Zucker. Dieser Brei wird zu allen Obstkuchen angewendet.

### 44. Brei von Gries.

Wird ebenso wie der obige gemacht, nur daß man statt Mehl Weizengries nimmt.

### 45. Eierkuchen.

Es werden 10 Eier in einer Schüssel gequirlt, man nimmt etwas Salz, 10 g Zimt und 40 g Zucker hinzu und macht dieses mit Mehl zu einem Teig, der sich gut ausrollen läßt, legt den Kuchen auf ein mit Butter bestrichenes Blech und backt ihn bei schneller Hitze. Sowie er aus dem Ofen kommt, bestreicht man ihn stark mit geschmolzener Butter und bestreut ihn mit Zucker und Zimt.

### 46. Brezeln oder Kringel.

125 g Butter, etwas Zimt, die abgeriebene Schale einer Citrone, 3 Eidotter und 100 g geschmolzene Butter werden mit feinem Mehl untereinander gerührt, daß es nicht ein zu fester Teig wird, dann kleine Brezeln gemacht und hübsch goldgelb gebacken.

### 47. Sandkuchen.

625 g Butter, 3 Eidotter, 4 Löffel voll fein gestoßenen Zucker, $^1/_2$ Löffel voll Zimt nebst feinem Mehl zu einem Teig gemacht, wohl durchgerührt, hiervon kleine runde Haufen formiert, diese auf weißes, mit Butter bestrichenes und mit Semmelkrumen bestreutes Papier gelegt, mit gequirltem Eiweiß überstrichen und im Ofen gebacken.

### 48. Nürnberger Kuchen.

(Sehr lange haltbar.)

100 g gestoßenen Zucker in 4 Eidottern ganz zu Schaum gerührt, dann 10 g Zimt, 5 g Nelken, 5 g Kardamomen, alles grob gestoßen, für 20 Pfennig Citronat und von 2 Ci-

tronen die Schale ganz klein geschnitten und hineingerührt, dann 100 g des besten Mehls und 125 g grob geschnittene Mandeln (welche aber geröstet sein müssen) dazu gerührt. Von dieser Masse werden nach beliebiger Größe Kuchen auf Oblaten gestrichen und bei nicht zu starkem Feuer gebacken. Diese Masse giebt 1 Dutzend solcher Kuchen.

## 49. **Theekuchen.**

Man klärt $^1/_2$ kg Butter rein ab, thut solche in eine Kasserolle und rührt sie mit 3 Eidottern zur Sahne, alsdann brüht und trocknet man $^1/_4$ kg süße Mandeln, stößt sie fein, giebt sie unter die Masse und fügt noch 2 Eidotter dazu, nun wird $^1/_4$ kg Zucker und $^3/_4$ kg feines Mehl gut zusammengerührt, davon kleine Häufchen auf ein Blech gesetzt und bei mittelmäßiger Hitze im Ofen gebacken.

## 50. **Thee-Backwerk.**

$^1/_2$ kg Zucker, $^1/_4$ kg Butter, 5 Eigelb, 1 Tasse heiße Milch und 1 geriebene Muskatnuß werden mit Mehl zu einem Teige gemacht, woraus man allerlei beliebige Figuren, als Brezeln, Ringel, Zahlen, Buchstaben 2c. formiert, dieselben mit Ei bestreicht und mit Hagelzucker bestreut, dann auf einem mit Butter bestrichenen Bleche gebacken.

## 51. **Kaffeekuchen.**

Es wird $^1/_4$ kg Butter zu Schaum gerührt, setzt nach und nach 3 Eigelb und 2 ganze Eier hinzu, ferner 10 g gestoßene bittere Mandeln, die abgeriebene Schale einer Citrone, 125 g Zucker, 1 Tasse Milch, 1 Tasse Hefe und $^1/_2$ kg Mehl. Diese Masse füllt man in eine flache mit Butter ausgestrichene Form, läßt sie aufgehen und bäckt sie bei rascher Hitze. Gebacken bestreicht man den Kuchen mit Wasserguß, bestreut ihn mit gehackten Mandeln und läßt den Guß im Ofen trocknen. Wasserguß wird auf folgende Art gemacht: Man nimmt $^1/_2$ kg Zucker, thut solchen in eine Kasserolle oder neuen Topf und gießt ein Tassenköpfchen Wasser darüber, läßt es kochen und wieder abkühlen; dann rührt man so viel ganz fein gesiebten Zucker darunter, bis zur Sirupdicke.

## 52. Schnellkuchen.

Ein Kuchen, der schnell gefertigt werden kann. Man nimmt ungefähr 1/2 kg Mehl, schüttet solches in eine Schüssel, dann werden in die Mitte des Mehls 100 g frische Butter, 100 g gestoßener Zucker, etwas gestoßene Muskatenblume, 2 auf Zucker abgeriebene Citronen und 3 Eier dazu gethan, dies zu einem Teig geknetet, auf starkem, mit Butter bestrichenem Papier fingerdick ausgedreht, mit Mandeln bestreut und schön gelblich gebacken.

## 53. Apfelkuchen.

Man mache von 1/4 kg Butter, Milch, 1 Tasse guter Hefe, 40 g Zucker und Mehl einen nicht zu festen Teig, treibe ihn rund oder viereckig messerrückendick aus, lege ihn auf ein mit Butter bestrichenes Blech, drehe einen Rand an denselben und lasse ihn aufgehen. Dann belegt man denselben mit fingerstark geschnittenen Apfelscheiben, schön reihenweise aneinander, bestreue sie mit Zucker, Zimt, gehackten Mandeln und kleinen Rosinen und backe den Kuchen bei etwas raschem Feuer.

## 54. Kirschkuchen.

Man macht von gewöhnlichem Hefenteig einen Kuchen mit Rand, und wenn derselbe aufgegangen ist, füllt man ihn mit Griesbrei, thut die abgestielten Kirschen darauf, bestreut ihn mit Zucker und Zimt und backt den Kuchen bei schneller Hitze.

## 55. Pflaumenkuchen mit Hefe.

250 g Butter weich gerührt, dann 3 Eier in warmes Wasser gelegt, daß sie lauwarm werden, eins nach dem anderen in die Butter gerührt, hieraus mit 50 g Mehl, 1 bis 2 Eßlöffel voll gestoßenen Zucker, ein wenig Salz, 2 Eßlöffel voll guter Hefe und einem kleinen Gläschen voll süßer Milch einen Teig gemacht, diesen so lange geklopft, bis er sich von der Hand und der Schüssel abschält, hieraus Kuchen von beliebiger Größe gemacht, auf ein mit Semmelkrumen bestreutes Blech gelegt, wohl aufgehen gelassen und mit Eiweiß bestrichen. Nun werden die in 1/4 zerschnittenen Pflaumen in zerlassener Butter eingetaucht, auf den Kuchen gelegt, Zucker und Zimt darauf gestreut und gebacken.

## 56. Heidelbeerkuchen.

Man mache einen guten Hefenteig, drehe ihn messerrückenstark aus, lege ihn auf ein mit Semmelkrumen bestreutes Blech, drehe einen Rand an denselben und bestreiche ihn mit Mehl oder Griesbrei, streue dann die von Blättern und Stielen gereinigten Heidelbeeren darauf und backe ihn bei starker Hitze.

## 57. Johannisbeerkuchen.

Es wird ein guter Hefenteig gemacht, messerrückendick ausgedreht, bringt ihn alsdann auf ein mit Butter bestrichenes Blech, welches mit Semmelkrumen bestreut ist, dreht aber einen Rand um den Kuchen, dann fülle man ihn mit Griesbrei, streue die Johannisbeeren darüber, Zucker und Zimt darauf und backe ihn.

## 58. Käsekuchen.

Es wird ebenfalls ein guter Hefenteig gemacht, ein Kuchen mit Rand formiert und aufgehen gelassen. Nun werden 3 Sauermilchklumpen mit 3 Eiern und 1/4 l guter Milch, besser Sahne, zerrührt, fügt noch 250 g Zucker, 125 g gewaschene kleine Rosinen, abgeriebene Citronenschale und gehackte Mandeln hinzu. Dann wird diese Mischung auf den Kuchen gestrichen, mit zerklopftem Ei bestrichen, worunter etwas Zucker gemischt ist, und backt ihn bei schneller Hitze.

## 59. Fastnachtskräpfchen.

Es wird ein guter Hefenteig genommen, dreht ihn 2 Messerrücken dick aus, legt immer 3 Finger breit von einander, eine welschen Nuß groß Eingemachtes als: Johannisbeeren, Kirschen, Himbeere oder Muß, streicht eine Streife vorher durch mit Ei, klappt den Teig über das Eingemachte, drückt ihn fest an und schneidet mit dem Backrädchen beliebige Formen, läßt sie im Warmen aufgehen, backt sie langsam in Butter gar und bestreut sie nachher mit Zucker und Zimt. Man kann sie auch rund ausstechen und immer 2 aufeinander legen; warm genossen sind sie vorzüglich delikat, aber ungesund, und werden daher lieber kalt gegessen.

### 60. Berliner Pfannkuchen.

1 kg gutes, trockenes Mehl nimmt man zu 1/4 kg Butter, 3 ganze Eier und 3 Dotter, 1 Obertasse voll gute Hefe und 3 Tassen voll warme Milch.

Die Butter wird zu Schaum gerührt, die Eier dazu geschlagen, dann die Milch mit etwas Mehl, 60 g Zucker, 3 g Muskatenblüte und die Hefe. Nun wird der Teig mit einem Rührlöffel so lange geschlagen, bis er sich ablöst. Dann wird er auf das Backbrett genommen, noch etwas Mehl darunter gearbeitet, damit er sich gut austreiben läßt; nun wird er strohhalmdick ausgedreht, dann setzt man von eingemachten Johannisbeeren oder Kirschen, Aepfeln, Himbeeren, mit etwas klein gewiegten Mandeln und kleine Rosinen mit Zucker und Zimt vermischt, (auch Pflaumenmus) eine Reihe kleiner Häufchen darauf, nicht zu nahe aneinander, sticht mit einem runden Ausstecher die Kuchen los, legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Brett und läßt sie in der Wärme aufgehen. Dann werden sie in Flößbutter schön hellgelb gebacken und mit Zucker und Zimt bestreut.

---

## Eierspeisen.

### 1. Weich gesottene Eier.

3 Minuten vor dem Gebrauche legt man sie mit einem Löffel langsam ins kochende Wasser und stellt sie zugedeckt beiseite; sie werden dann mit einem Schaumlöffel herausgenommen.

### 2. Halbweiche Eier.

Die frischen, rein gewaschenen und 4—5 Minuten lang ins kochende Wasser gelegten Eier werden herausgenommen, ins kalte Wasser gelegt und behutsam abgeschält.

### 3. Gebackene Eier.

1 Ei wird in einem Suppenlöffel aufgeschlagen, gesalzen, leicht mit Mehl überstäubt und in ein kleines Pfännchen, welches halb mit heißem Schmalz angefüllt ist, eingelegt, dann

sogleich mit einem Schaumlöffel das Weiße zusammen und darüber gebogen, damit die Dotter in der Mitte und weich bleibt und eine lichtgelbe Farbe hat. Sie werden dann, von außen mit feinem Salz bestäubt, warm angerichtet.

### 4. Verlorene Eier.

Es werden die nötigen ganz frischen Eier in kochendes, mit Salz und Essig gesäuertes Wasser, jedesmal vier Stück, eingeschlagen. Alsdann läßt man sie 1 1/2 Minuten darin langsam kochen, nimmt sie mit einem Schaumlöffel heraus und legt sie ins kalte Wasser. Wenn sie ganz kalt geworden sind, nehme man jedes einzeln aus dem Wasser in die hohle Hand, schneide alles Davonhängende, ohne die Dotter zu berühren, rund ab und lege sie wieder ins frische Wasser. Kurz vor dem Anrichten werden sie langsam erwärmt, angerichtet, mit Salz und Pfeffer bestäubt, etwas gute Jüs darunter gegossen und zu Tisch gegeben.

### 5. Eingerührte Eier.

6—8 Stück frische Eier werden mit 1/2 Obertasse voll süßem Rahm, etwas Salz, 1 Messerspitze Pfeffer und etwas geriebener Muskatnuß gut abgeschlagen; dann giebt man 1 Stück klein gebröckelte frische Butter dazu, rührt die Eier auf dem Feuer so lange, bis sie zusammengegangen und daraus sich eine cremeartige, leichte, lockere Masse gebildet hat, welche man sogleich in einer erwärmten Schale anrichtet und zu Tisch giebt.

### 6. Eingerührte Eier mit Schinken.

250 g magerer, gekochter Schinken wird ganz kleinwürfelig geschnitten, mit den vorhergehend beschriebenen Eiern abgerührt, angerichtet und etwas gute Bratenjüs darunter gegossen.

### 7. Ochsenaugen.

Hierzu hat man eigene Eierpfannen, welche mit runden Vertiefungen versehen sind. In jede derselben giebt man 1 Stückchen frische Butter, stellt sie auf Kohlenfeuer und wenn die Butter heiß ist, so schlägt man in jede Vertiefung ein frisches Ei, bestreut es mit Salz und Pfeffer und stellt die

Pfanne dann auf Kohlenfeuer, bis das Weiße der Eier fest, die Dotter aber noch weich ist.

### 8. Ochsenaugen auf Schinken.

Von einem guten, weich gekochten Schinken werden so viel messerrückendicke Scheiben abgeschnitten, als man benötigt ist und es Eier geben soll. Man läßt dann in einer flachen Pfanne 1 Stückchen Butter warm werden, legt den Schinken hinein und läßt ihn auf beiden Seiten heiß werden, worauf man sie auf einer erwärmten Schüssel anrichtet. Ueber jedes Stück Schinken wird 1 Ochsenaugenei gelegt.

### 9. Omelette.

Es werden 6—8 Eier mit etwas Salz, weißem Pfeffer, Muskatnuß, nebst 1 Kaffeelöffel voll fein geschnittener Petersilie und 4 Eßlöffeln voll süßem Rahm gut abgesprudelt. Kurz vor dem Gebrauche läßt man 1 Stück frische Butter in einer Omelettenpfanne heiß werden, gießt die Eier hinein, rüttelt die Omelette leicht über dem Feuer, bringt die zuerst fest werdenden oder gestockten Eier mit der Messerklinge unter die andern, gießt, wenn die Omelette etwas gestockt ist, noch etwas Butter unter dieselbe und läßt sie schön Farbe nehmen. Hierauf stürzt man eine erwärmte flache Schüssel über die Omelette, wendet die Pfanne, indem man die linke Hand fest auf die Schüssel legt, um, gießt etwas Jüs darunter und giebt sie sogleich zu Tisch.

### 10. Eier in Bechern.

6—8 Cremebecher werden mit Sardellenbutter ausgestrichen, in jeden 1 ganzes Ei und 1 Dotter geschlagen, mit feinem Salz und weißem Pfeffer bestreut und in einer Kasserolle mit heißem Wasser in der Art gar gemacht, daß die Dotter ganz weich bleiben.

### 11. Gefüllte Eier.

6—8 Eier werden hart gekocht, abgekühlt, geschält, jedes der Länge nach durchschnitten, das Gelbe herausgenommen, in einen Teller gethan und das Weiße ins frische Wasser gelegt. Sodann werden 2 kleine Mundbrote abgerieben, in

kalte Milch eingeweicht, ausgedrückt, zu den Gelbeiern gethan und mit ebenso viel frischer Butter, als die Eier betragen, nebst dem nötigen Salz, etwas Pfeffer und Muskatnuß fein gestoßen; hierauf werden noch 2 ganze Eier und das Gelbe von 2 rohen Eiern dazu gerührt. Die Eier werden dann auf ein Tuch gelegt, erhaben mit der Masse gefüllt, diese glatt gemacht, mit Butter überstrichen und mit fein gestoßener Brotrinde bestreut. Der Rest der Eiermasse wird mit einigen Eßlöffeln voll gutem sauren Rahm in eine flache Schale gegossen, die gefüllten Eier darüber eingesetzt, die Schale über Salz auf ein Tortenblech gestellt und im nicht heißen Bratrohr langsam gebacken.

---

## Kompotts. Getränke.

Bezieht man zur Zeit häufig aus den Delikatessengeschäften, über die Selbstbereitung der verschiedenen Kompotts giebt mein bereits in 15 Auflagen erschienenes Schriftchen: **Das Einkochen der Früchte 2c.,** in Regensburg erschienen in Stahls Verlagsbuchhandlung, Preis 50 Pfennig, genauen Aufschluß.

---

# Anhang.

---

## Aufbewahrung der Vorräte.

Eine der wichtigsten Kenntnisse ist die der zweckmäßigsten Aufbewahrungsweise der Vorräte, denn ohne diese würde jeder Vorteil des zeitgemäßen und richtigen Einkaufes verloren gehen und zur Zeit der Teuerung jener Lebensartikel, zur Winterszeit, Mangel in der Küche eintreten. Man hat allerdings schon öfter behauptet, daß das Vorhandensein größerer Vorräte leicht zum reichlicheren Verbrauch verleite, allein wenn man praktisch zu Werke geht, ist dies sicher nicht der Fall.

## 1. Fleisch.

Nicht überall kann man täglich frisches Fleisch bekommen und muß selbes oft wochenlang aufbewahrt werden; Fleisch hält sich im Sommer am besten in einem Eiskasten, ist ein solcher nicht vorhanden, behilft man sich mit Salicylsäure: Man legt das Fleisch $^{1}/_{4}$ Stunde in eine Lösung derselben. Dann läßt man das Fleisch so lange ablaufen, bis es ganz trocken ist und bringt es hierauf in einen verschließbaren Topf. Vor dem Gebrauch wird das Fleisch in frischem Wasser abgewaschen. Sollte das Fleisch an der Außenseite etwas an Ansehen verloren haben, so schadet dies nicht; bis dasselbe fertig gekocht, hat es seine natürliche Farbe wieder. In feuchten Kellern nimmt jedes Fleisch einen unangenehmen Geschmack an. Das Fleisch darf vor dem Aufbewahren noch nicht gewaschen oder auf Eis gelegen sein. Will man Fleisch längere Zeit aufbewahren, so muß man es marinieren oder mit Gewürzen einreiben.

## 2. Geflügel

kann man namentlich im Winter einige Wochen ohne Nachteil aufbewahren, es wird dadurch nur mürber. Gefrieren darf man dasselbe jedoch nicht lassen, denn es verliert dadurch bedeutend an Saft und Geschmack. Bevor es aufbewahrt wird, muß es trocken, gerupft und ausgenommen werden.

## 3. Das Wildbret

wird mit einem Tuch abgetrocknet und mit etwas Salz und gestoßenen Wachholderbeeren eingerieben. Hierauf bringt man es in einem Thonhafen zwischen Lorbeerblätter und Thymian, deckt das Gefäß gut zu, beschwert es und bringt es an einen trockenen, kühlen Ort.

## 4. Dem Wildgeflügel

läßt man die Federn, entfernt jedoch die Eingeweide, trocknet mit einem Tuch den inneren Körper gut aus und füllt ihn mit Wachholderbeeren, Pfeffer, Thymian und Lorbeerblättern. Die verwundeten Stellen und die Augen werden mit Pfeffer bestreut, das Ganze dann an einem kühlen Ort aufgehängt.

### 5. Wildgeflügel in Fett.

Hat man das Fleisch etwas angebraten, bringt man es in einen irdenen Topf, übergießt es mit Fett (Schweineschmalz) und stellt es dann an einen kühlen Ort. Auf diese Art hält sich Wildgeflügel wochenlang.

### 6. Fische,

getötete, können im Winter ohne Gefahr einige Tage aufbewahrt werden, wenn man sie ausnimmt und einsalzt. Im Sommer muß man sie aber in einen Eiskasten bringen oder auch mit Salicylsäurepulver einreiben.

### 7. Krebse

kann man bis zum Abkochen außer Wasser lebend erhalten, wenn man sie in einen Korb mit Nessel, Klee und Petersilienblätter bringt und dies täglich mit Wasser besprengt.

### 8. Schnecken

halten sich lange Zeit, wenn man sie an einem kühlen Ort in ein Kistchen bringt, welches halb voll Hafer ist.

### 9. Butter

längere Zeit frisch aufzubewahren. Gute, fette sogen. Bauernbutter bringt man in eine Schüssel und gießt Wasser darüber. Man wäscht die Butter mittels einer Holzkelle darin aus, wodurch alle Salzteile sich von der Butter ausscheiden, ebenso die etwa zurückgebliebene Buttermilch, welche das Sauer- oder Ranzigwerden der Butter verursacht, drückt diese mit dem Holzlöffel in Steintöpfe und streut oben darauf Salz. Im Keller aufbewahrt, hält diese Butter sich sehr gut und ist zu manchen Speisen besser anzuwenden, als die gekochte. Um die Butter frisch zu erhalten, knetet man dieselbe in einer wässerigen Lösung von Salicylsäure 1 : 300 gut durch und bewahrt sie in reinen Töpfen auf. Vor dem Gebrauch muß die Butter jedoch in reinem Wasser gut ausgewaschen werden. Ebenso verfährt man mit solcher Butter, welche schon etwas ranzig geworden ist. Auch kann ranzig gewordene Butter wieder brauchbar gemacht und von ihrem üblen Geschmacke befreit werden, wenn man in je 1½ kg solcher 10 g kohlen-

saures Natron knetet oder aber sie längere Zeit in frischer Buttermilch schlägt.

### 10. Gänseschmalz.

Beim sogen. Auslassen des Gänsefettes thun viele in dasselbe 1 Stück Zwiebel oder 1 Borsdorfer Apfel; ich halte dies aber nicht für gut, da dadurch der feine Geschmack des Gänsefettes verdorben wird. Ist das Fett gut ausgekocht (die Grieben müssen dann braun sein), kommt es in einen steinernen oder gläsernen Topf. Im Keller hält es sich längere Zeit vortrefflich.

### 11. Schweineschmalz

wird ebenso behandelt, nur soll beim Auslassen 1 Zwiebel oder 1 Borsdorfer Apfel beigegeben werden.

### 12. Rindsschmalz.

Ist die Butter zerlassen, seiht man dieselbe durch eine Serviette in den Topf, in welchem das Schmalz aufbewahrt werden soll, rührt dasselbe mit einem hölzernen Löffel noch so lange um, bis es dick wird. Auf diese Art hält sich das Schmalz sehr lange.

### 13. Milch

schützt man vor dem Sauerwerden, indem man derselben auf 1 l $^{1}/_{2}$ g Salicylsäurepulver beimengt.

### 14. Eier.

Frische Eier lege $^{1}/_{2}$ Stunde in eine Lösung von Salicylsäure (1 : 300) und stelle diese dann frei auf einen Ständer. Ich füge hier noch einige praktische Winke bei, wie man frische Eier erkennt.

Man lege die Eier in ein Gefäß mit Wasser, die frischen sinken schnell unter; die fauligen oder bebrüteten schwimmen oben, da sich in ihnen Luft gebildet hat und ein Teil des Wassers daraus verdunstet ist.

Frische Eier schwitzen, wenn man sie in die Nähe des Feuers bringt, alte nicht.

Man hält die Eier gegen das Licht oder die Sonne; frische zeigen sich klar und durchsichtig, verdorbene trüb.

## 15. Mehl.

Beim Aufbewahren muß dieses an einen trockenen, luftigen Ort kommen und gegen Staub geschützt werden; fleißig soll man dasselbe umrühren und vor Gebrauch durch ein Sieb schütteln.

## 16. Käse

wickle in einen starkgesalzenen Leinwandlappen und bringe ihn so in einen trockenen Keller. Alle 3—4 Tage muß die Leinwand mit Salzwasser wieder befeuchtet werden. Ein kleines Stück Käse bringt man unter einen Glassturz.

## 17. Obst.

Aepfel und Birnen kommen in eine kühle, frostfreie Kammer mit den Stengeln in die Höhe auf Bretter oder Stroh.

Nüsse kommen mit der grünen Umhüllung in ein Faß, bedeckt mit trockenem Sand oder Asche.

Weintrauben. Bevor diese des Morgens von der Sonne erwärmt werden, müssen sie mit einem Stück Rebe vom Stock geschnitten und in einem frostfreien Lokale an Fäden aufgehängt werden.

Quitten legt man in Hirse oder Spreu.

Mispeln zwischen Stroh.

Haselnüsse werden in Säcken aufgehängt.

Kastanien kommen zwischen trockenen Sand.

Citronen werden in Seidenpapier eingewickelt, kommen dann in einen irdenen Topf und an einen kühlen, trockenen Ort.

# Inhaltsverzeichnis.

Druck von Carl Grüninger in Stuttgart.

Vögl

Aabel, Maria

Die  Schnellküche Eine Sammlung rasch herzustellender schmackhafter, warmer Speisen und Getränke. Mit Anhang: Die Vorratskammer

Regensburg (1895)


urn:nbn:de:bvb:12-bsb11660120-8